MANUALE D'USO, INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE

NECTA

Oblò

Espresso
Instant

IT Italiano

DOC. NO. **H 208I 00**
EDITION 1 2002-11

NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
A company of
N&W GLOBAL VENDING GROUP

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Web: www.nwglobalvending.com

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
Trib. Bergamo Reg. Imp. n. 2534
R.E.A. Bergamo n. 319295

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

INTYG OM ÖVERENSSTÄMMELSE

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

YHDENMUKAISUUSTODISTUS

Valbrembo, 03/05/2001

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** e successive modifiche ed integrazioni.

Declares that the machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the directives: **89/392**, **89/336**, **73/23 EEC** and further amendments and integrations.

Déclare que l'appareil décrit dans la plaque signalétique satisfait aux prescriptions des directives: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** et modifications/intégrations suivantes.

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien **89/392**, **89/336**, **73/23** sowie den folgenden Änderungen/Ergänzungen entspricht.

Declara que la máquina descripta en la placa de identificación, resulta conforme a las disposiciones legislativas de las directivas: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** y modificaciones y integraciones sucesivas.

Declara que o distribuidor descrita na chapa de identificação é conforme às disposições legislativas das directivas **CEE 89/392, 89/336 e 73/23** e sucessivas modificações e integrações.

Verklaart dat de op de identificatieplaat beschreven machine overeenstemt met de bepalingen van de **EEG** richtlijnen **89/392, 89/336** en **73/23** en de daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen.

Intygar att maskinen som beskrivs på identifieringsskylten överensstämmer med lagstiftningsföreskrifterna i direktiven: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** och påföljande och kompletteringar.

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med direktiverne **89/392, 89/336** og **73/23 EU** og de senere ændringer og tillæg.

Forsikrer under eget ansvar at apparatet som beskrives i identifikasjonsplaten, er i overensstemmelse med vilkårene i EU-direktivene **89/392, 89/336, 73/23** med endringer.

Vahvistaa, että arvokyltissä kuvattu laite vastaa **EU**-direktiivien **89/392**, **89/336**, **73/23** sekä niihin myöhemmin tehtyjen muutosten määräyksiä.

ANTONIO CAVO

C.E.O

IQNet

THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

NECTA VENDING SOLUTIONS S.p.A.

Via Roma, 24 – I-24030 VALBREMBO (BG)

for the following field of activities
Design, manufacturing and sale of
electronical/electromechanical vending machines
has implemented and maintains a
Quality Management System
which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001

Issued on: 2000 - 03 – 31

Registration Number: IT - 12979

IQNet — *Catherine Neville*
President of IQNet

CISQ — *Gianrenzo Prati*
President of CISQ

Members of IQNet (registered association):

AENOR *Spain* AFAQ *France* AIB-Vincotte International *Belgium* APCER *Portugal* CISQ *Italy*
CQS *Czech Republic* DQS *Germany* DS *Denmark* ELOT *Greece* FCAV *Brazil* HKQAA *Hong Kong*
ICONTEC *Colombia* IRAM *Argentina* JQA *Japan* KEMA *Netherlands* KSA-QA *Korea* MSZT *Hungary* NCS *Norway*
NSAI *Ireland* ÖQS *Austria* PCBC *Poland* PSB *Singapore* QAS *Australia* QMI *Canada* SFS *Finland*
SII *Israel* SIQ *Slovenia* SQS *Switzerland*

IQNet is represented in the USA by the following IQNet members: AFAQ, AIB-Vincotte International, CISQ, DQS, KEMA, NSAI and QMI

Federazione - *Federation*

CISQ

a member of IQNet

CISQ è una Federazione sovrasettoriale ed indipendente di enti di certificazione dei Sistemi di Gestione aziendali, operanti ciascuno nei settori di propria competenza.

CISQ is a multi-sector, independent, non-profit Federation of Italian organizations for the certification of company management systems, each operating in its own sector of responsibility.

CERTIFICAZIONE ITALIANA DEI SISTEMI QUALITÀ AZIENDALI
ITALIAN CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY SYSTEMS

CSQ

CERTIFICATO n. / *CERTIFICATE n.* **9130.ZAVE**

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA QUALITÀ DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE QUALITY SYSTEM OPERATED BY

NECTA VENDING SOLUTIONS S.p.A.

UNITÀ OPERATIVE
OPERATIVE UNITS

Via Roma, 24 – 24030 VALBREMBO (BG)

È CONFORME ALLA NORMA / *IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD* **UNI EN ISO 9001**

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ
CONCERNING THE FOLLOWING ACTIVITIES

Progettazione, produzione e commercializzazione di apparecchiature elettromeccaniche/elettroniche per la distribuzione automatica e la ristorazione
Design, manufacturing and sale of electronical/electromechanical vending machines

IL PRESENTE CERTIFICATO È SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI QUALITÀ DELLE AZIENDE
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY SYSTEMS

SINCERT

EA: 19

Prima emissione / *First issue* 1 Giugno 1994

Emissione corrente / *Current issue* 31 Marzo 2000

IMQ - VIA QUINTILIANO, 43 - 20138 MILANO

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza annuale e al riesame completo del Sistema di Qualità con periodicità triennale secondo le procedure dell'IMQ S.p.A.
The validity of the certificate is submited to annual audit and a reassessment of the entire Quality System within three years according to IMQ S.p.A. rules

SOMMARIO

PREMESSA PAG. 2

IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO PAG. 2
IN CASO DI GUASTO PAG. 2
TRASPORTO E STOCCAGGIO PAG. 2
POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE PAG. 3
AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE PAG. 3
AVVERTENZE PER L' UTILIZZO PAG. 3
AVVERTENZE PER LA DEMOLIZIONE PAG. 3

CARATTERISTICHE TECNICHE PAG. 3

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA PAG. 4
SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE PAG. 5
ACCESSORI PAG. 5

CARICAMENTO E PULIZIA PAG. 6

INTERRUTTORE PORTA PAG. 6
MANUTENZIONE E DISINFEZIONE PAG. 6
UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI PAG. 6

COMANDI E INFORMAZIONI PAG. 6

CARICAMENTO BICCHIERI PAG. 7
CARICAMENTO CAFFÈ PAG. 7
CARICAMENTO ZUCCHERO E PRODOTTI SOLUBILI PAG. 7
SANITIZZAZIONE DEI MIXER E DEI CIRCUITI ALIMENTARI PAG. 7
PULIZIA SGANCIO ZUCCHERO PAG. 8
PULIZIA SETTIMANALE GRUPPO CAFFÈ PAG. 8
RIGENERAZIONE DEL DECALCIFICATORE PAG. 9
SOSPENSIONE DEL SERVIZIO PAG. 9

INSTALLAZIONE PAG. 10

INTERRUTTORE PORTA PAG. 10
DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE PAG. 10
INSERIMENTO TARGHETTE PAG. 10
ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA PAG. 11
COLLEGAMENTO ELETTRICO PAG. 11
MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO PAG. 12
LAVAGGIO RESINE DECALCIFICATORE PAG. 12
RIEMPIMENTO CIRCUITO IDRAULICO PAG. 12

FUNZIONAMENTO GRUPPO CAFFÈ PAG. 13

CICLO DI EROGAZIONE CAFFÈ PAG. 13
CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE PAG. 13
TARATURE STANDARD PAG. 14
REGOLAZIONE VOLUME CAMERA INFUSIONE PAG. 14
REGOLAZIONE MACINATURA PAG. 14
REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFE' PAG. 14
REGOLAZIONE TEMPERATURA ACQUA PAG. 14

STATI DI FUNZIONAMENTO PAG. 15

INTERFACCIA OPERATORE PAG. 15
FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA PAG. 15

MENU DEL CARICATORE PAG. 15

STATISTICHE PAG. 16
PREZZI SELEZIONI PAG. 16
GESTIONE TUBI RENDIRESTO PAG. 16
VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA PAG. 16
EROGAZIONI DI TEST PAG. 16
PRELLARMI GSM PAG. 16

MENU DEL TECNICO PAG. 17

GUASTI PAG. 18
PROGRAMMAZIONE PARAMETRI PAG. 19
STATISTICHE PAG. 22
TEST PAG. 23
GSM PAG. 24

MANUTENZIONE PAG. 25

PREMESSA GENERALE PAG. 25
MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE PAG. 25
PULIZIA DISTRIBUTORE BICCHIERI PAG. 26
SANITIZZAZIONE ANNUALE PAG. 26

FUNZIONE SCHEDE E SEGNALI LUMINOSI PAG. 27

SCHEDA ATTUAZIONI PAG. 27
SCHEDE RELÈ PAG. 28
SCHEDE CONTROLLO CALDAIE PAG. 28
SCHEDA C.P.U. PAG. 28
CONFIGURAZIONE SCHEDE ELETTRONICHE PAG. 29

PROGRAMMER PAG. 30

TRASFERIMENTO AUTOMATICO SET-UP PAG. 30
DATI TRASFERITI PAG. 30
CONFIGURAZIONE LINGUA PAG. 30

CIRCUITI IDRAULICI PAG. 31

RIEPILOGO MENU PROGRAMMAZIONE PAG. 33

SCHEMI ELETTRICI PAG. 60

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

PREMESSA

La documentazione tecnica di corredo costituisce parte integrante dell'apparecchiatura e deve quindi accompagnare ogni spostamento o trasferimento di proprietà dell'apparecchiatura stessa per consentire ulteriori consultazioni dei vari operatori.

Prima di procedere all'installazione ed all'uso dell'apparecchio è necessario leggere scrupolosamente e comprendere il contenuto della documentazione di corredo in quanto fornisce importanti informazioni relative alla sicurezza di installazione, alle norme di utilizzo ed alle operazioni di manutenzione.

Il manuale è articolato in tre capitoli.

Il **primo capitolo** descrive le operazioni di caricamento e di pulizia ordinaria da effettuarsi in zone dell'apparecchio accessibili con il solo utilizzo della chiave di apertura porta, senza l'uso di altri utensili.
Il **secondo capitolo** contiene le istruzioni relative ad una corretta installazione e le informazioni necessarie ad utilizzare al meglio le prestazioni dell'apparecchio.
Il **terzo capitolo** descrive le operazioni di manutenzione che comportano l'utilizzo di utensili per l'accesso a zone potenzialmente pericolose.

Le operazioni descritte nel secondo e terzo capitolo devono essere eseguite solo da personale con conoscenza specifica del funzionamento dell'apparecchio sia dal punto di vista della sicurezza elettrica che delle norme igieniche.

IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO E DELLE CARATTERISTICHE

Ogni apparecchio è identificato da uno specifico numero di matricola, rilevabile dalla targhetta caratteristiche, posta all'interno sul fianco destro.
La targhetta è l'unica riconosciuta dal costruttore come identificazione dell'apparecchio e riporta tutti i dati che consentono al costruttore di fornire, con velocità e sicurezza, informazioni tecniche di qualsiasi tipo e facilitare la gestione dei ricambi.

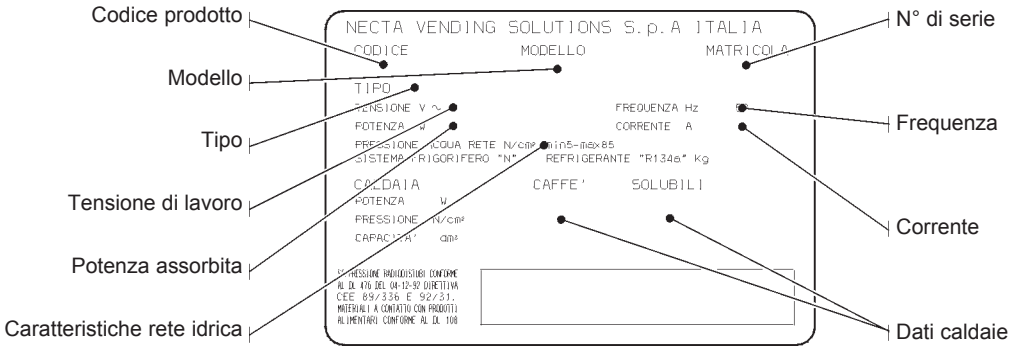


Fig. 1

IN CASO DI GUASTO

Nella maggior parte dei casi, gli eventuali inconvenienti tecnici sono risolvibili con piccoli interventi; suggeriamo perciò di leggere attentamente il presente manuale, prima di contattare il costruttore.
Nel caso di anomalie o cattivo funzionamento non risolvibili rivolgersi a:

NECTA VENDING SOLUTIONS SpA
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 035606111

TRASPORTO E STOCCAGGIO

Per non provocare danni all'apparecchio, le manovre di carico e scarico sono da effettuare con particolare cura.
E' possibile sollevare l'apparecchio, con carrello elevatore, a motore o manuale, posizionando le pale nella parte sottostante dello stesso e dal lato indicato chiaramente dal simbolo posto sull'imballo di cartone.

Va, invece, evitato di:

- rovesciare il distributore;
- trascinare il distributore con funi od altro;
- sollevare il distributore con prese laterali;
- sollevare il distributore con imbracature o funi
- scuotere il distributore e/o l'imballo.

Per lo stoccaggio è necessario che l'ambiente sia asciutto e con temperature comprese tra 0 e 40 °C.
E' importante non sovrapporre più apparecchi e mantenere la posizione verticale indicate dalle frecce sull'imballo.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE

L'apparecchio non è idoneo per installazioni all'esterno, va installato in locali asciutti, con temperature comprese tra i 2° ed i 32° C e non può essere installato in ambienti dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es. grandi cucine ecc).
L'apparecchio deve essere collocato vicino ad una parete ed in modo che lo schienale abbia una distanza minima di 4 cm. dalla stessa per permettere la regolare ventilazione. In nessun caso deve essere coperto con panni o simili.
L'apparecchio deve essere posizionato in modo che l'inclinazione massima non superi i 2°.
Eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili (vedi fig. 12) forniti di corredo.

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione e le successive operazioni di manutenzione, devono essere effettuate da personale specializzato ed addestrato all'uso dell'apparecchio, secondo le norme in vigore.

L'apparecchio viene venduto privo di sistema di pagamento, pertanto la responsabilità di danni all'apparecchio stesso o a cose e persone derivanti da errata installazione del sistema di pagamento saranno solo ed esclusivamente di chi ne ha eseguito l'installazione.

L'integrità dell'apparecchio e la rispondenza alle norme degli impianti relativi andrà verificata, almeno una volta l'anno da personale specializzato.

I materiali di imballaggio andranno smaltiti rispettando l'ambiente.

AVVERTENZE PER L' UTILIZZO

Alcuni accorgimenti aiuteranno a rispettare l'ambiente:

- per la pulizia dell'apparecchio utilizzare prodotti biodegradabili;
- smaltire in modo appropriato tutte le confezioni dei prodotti utilizzati per il caricamento e la pulizia dell'apparecchio;
- lo spegnimento dell'apparecchiatura durante le inattività consentirà un notevole risparmio energetico.

AVVERTENZE PER LA DEMOLIZIONE

Qualora l'apparecchio venga destinato alla demolizione, è obbligatorio attenersi alle leggi vigenti per la salvaguardia dell'ambiente. In particolare:

- i materiali ferrosi, plastici o altro vanno smaltiti in depositi autorizzati;
- il materiale isolante va recuperato da ditte specializzate.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Altezza	mm.	1830
Larghezza	mm.	650
Profondità	mm.	760
Ingombro a porta aperta	mm.	1320
Peso	Kg	

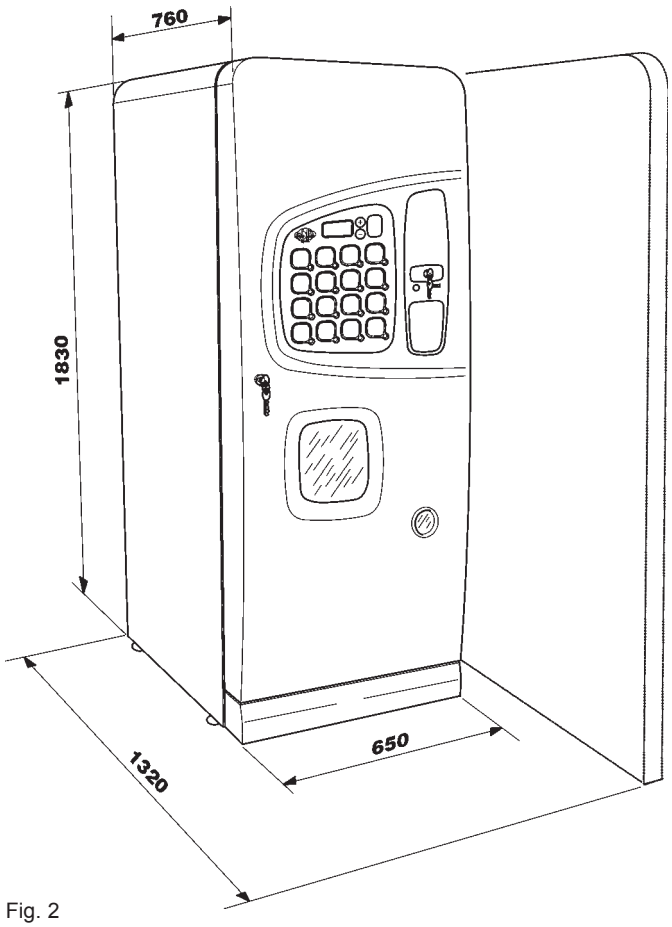


Fig. 2

Tensione di alimentazione	V~	230
Frequenza di alimentazione	Hz	50
Potenza installata	W	2400

DISTRIBUTORE BICCHIERI

- per diametro del bordo superiore di 70-71 mm. con autonomia di 650 bicchieri circa.

SISTEMA DI PAGAMENTO

L'apparecchio è fornito con predisposizione elettrica per sistemi con protocollo Executive, BDV, MDB e per il montaggio di validatori a 24 Vdc.
Oltre all'alloggiamento per la gettoniera è previsto lo spazio per il montaggio (optional) dei più diffusi sistemi di pagamento.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

PREZZI DI VENDITA

Per ogni selezione è possibile impostare un prezzo diverso programmabile;
la taratura standard prevede il prezzo di vendita uguale per tutte le selezioni.

CASSA MONETE

In lamiera alluminata. Coperchio e serratura disponibili come accessori.

ALIMENTAZIONE IDRICA

Con alimentazione da rete con pressione d'acqua compresa tra 5 e 85 N/cm^2.
Il software dell'apparecchio è predisposto per gestire l'alimentazione idrica da un serbatoio interno (kit optional).

REGOLAZIONI POSSIBILI

espresso: granulometria; dose caffè, ed acqua volumetriche.
instant: dosi caffè, solubili ed acqua a tempo.

Temperatura

Regolabile via software.

CONSENSI

- presenza bicchieri
- presenza acqua
- presenza caffè
- posizione gruppo caffè
- vuoto rifiuti liquidi
- temperatura di funzionamento raggiunta
- posizione ugelli di erogazione mobili

SICUREZZE

- interruttore porta
- termostato sicurezza caldaia a riarmo manuale
- inceppamento galleggiante air-break
- elettrovalvola antiallagamento
- galleggiante pieno fondi liquidi
- controllo corto circuito/interruzione sonde caldaie
- protezione a tempo di:
  - pompa
  - motoriduttore gruppo caffè
  - erogazione caffè
  - macinino
  - motore scambio colonna
- protezione termica di:
  - motodosatori
  - motoriduttore gruppo caffè
  - elettromagnete sgancio caffè
  - pompa
  - motofrullatori
  - motore macinino
- protezione con fusibile
  - trasformatore alimentazione scheda e gettoniera (primario e secondario)

CAPACITÀ CONTENITORI

caffè in grani	Kg.	3.2
palette	N.	575 circa
bicchieri	N.	650 circa

Per i prodotti solubili, a seconda dei modelli, possono essere montati contenitori con capacità da 3.5 o 11 l o contenitore a due scomparti. La quantità indicativa di prodotto è riassunta dalla seguente tabella:

Dimensione			**Scomparto da**	
contenitore lt	**4.5**	**11**	**3.5**	**7**
Caffè solubile Kg	1.2		0.9	1.8
Latte Kg	1.3	3.2	1.0	2.0
Cioccolata Kg	3.1	7.5	2.4	4.8
Zucchero Kg	4.2		3.3	6.6
Tè al limone Kg	4.3		3.4	6.8

La quantità effettiva può scostarsi da quanto indicato dipendentemente dal peso specifico dei vari prodotti.

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA

Il consumo di energia elettrica dell'apparecchio dipende da molti fattori quali la temperatura e la ventilazione dell'ambiente dove l'apparecchio stesso è posizionato, la temperatura dell'acqua in entrata, la temperatura in caldaia ecc.
Effettuando la misura con una temperatura ambiente di 22 °C si sono rilevati i seguenti consumi di energia:

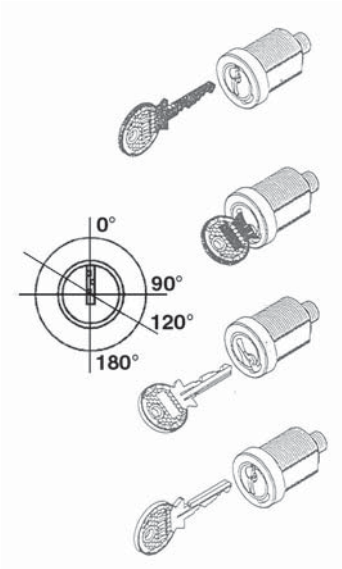
bevanda per 30 erogazioni	1,00 l
temperatura media bevanda	78,6° C
Consumo	
raggiungimento temperatura	458,8 Wh
per 24 h di stand-by	3.408 Wh
per 30 erogazioni /ora	265.5 Wh

Il consumo di energia calcolato sui dati medi sopra riportati è da ritenersi puramente indicativo.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE

Fig. 3



Alcuni modelli sono forniti con una serratura a combinazione variabile.
La serratura è corredata da due chiavi di color argento da utilizzarsi per il normale uso di apertura e chiusura.
E' possibile personalizzare le serrature utilizzando un kit, disponibile come accessorio, che consente di cambiare la combinazione della serratura.
Il kit è composto da una chiave di cambio (nera) della combinazione attuale e da chiavi di cambio (oro) e d'uso (argento) della nuova combinazione.
Confezioni di chiavi di cambio e d'uso con altre combinazioni possono essere fornite a richiesta.
Inoltre, ulteriori confezioni di chiavi d'uso (argento) possono essere richieste specificando la combinazione stampigliata sulle chiavi stesse.
Normalmente va utilizzata solo la chiave d'uso (argento), mentre le chiavi di cambio combinazione (oro) potranno essere conservate come chiavi di scorta.

Evitare di utilizzare per la normale apertura la chiave di cambio poiché questo può danneggiare la serratura.

Per cambiare la combinazione:

- inserire la chiave di cambio (nera) attuale e ruotarla fino alla posizione di cambio (tacca di riferimento a 120°);
- estrarre la chiave di cambio attuale ed inserire la chiave di cambio nuova (oro);
- ruotare fino alla posizione di chiusura (0°) ed estrarre la chiave di cambio.

La serratura ha ora assunto la nuova combinazione.

Le chiavi della vecchia combinazione non sono più utilizzabili per la nuova combinazione.

ACCESSORI

Sull'apparecchio è possibile montare una vasta gamma di accessori per variarne le prestazioni:
I kit di montaggio sono corredati da istruzioni di montaggio e collaudo che vanno scrupolosamente seguite per mantenere la sicurezza dell'apparecchio.

Il montaggio e le successive operazioni di collaudo, devono essere effettuate da personale qualificato, con conoscenza specifica del funzionamento dell'apparecchio sia dal punto di vista della sicurezza elettrica che delle norme igieniche.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Capitolo 1°
CARICAMENTO E PULIZIA

INTERRUTTORE PORTA

Aprendo la porta, un apposito interruttore toglie tensione all'impianto elettrico dell'apparecchiatura per consentire le operazioni, descritte qui di seguito, di caricamento e di pulizia ordinaria in piena sicurezza.

Tutte le operazioni che richiedono l'apparecchio in tensione con porta aperta devono essere eseguite ESCLUSIVAMENTE da personale qualificato ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.

MANUTENZIONE E DISINFEZIONE

In base alle norme vigenti in campo sanitario e di sicurezza l'operatore di un distributore automatico è responsabile dell'igiene dei materiali a contatto con alimenti; deve quindi manutenere l'apparecchio in modo da prevenire la formazione di batteri.

All'installazione è necessario provvedere alla completa sanitizzazione dei circuiti idraulici e delle parti a contatto con gli alimenti per eliminare eventuali batteri formatisi durante lo stoccaggio.

E' buona norma utilizzare prodotti sanitizzanti (clorodetergenti o simili) anche per la pulizia delle superfici non direttamente a contatto con gli alimenti.
Alcune parti dell'apparecchio possono essere danneggiate da detergenti aggressivi.
Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza di quanto sopra o dall'uso di agenti chimici aggressivi o tossici.

Spegnere sempre l'apparecchio prima di procedere ad operazioni di manutenzione che richiedano lo smontaggio di componenti.

UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE IN CONTENITORI APERTI
(Es. Bicchieri di plastica, tazze in ceramica, caraffe)

I distributori di bevande in contenitori aperti sono da adibirsi esclusivamente alla vendita e distribuzione di bevande alimentari ottenute per:

- infusione di prodotti quali il caffè ed il te;

- ricostituzione di preparati solubili o liofilizzati;

Questi prodotti devono essere dichiarati dal fabbricante "adatti alla distribuzione automatica" in contenitori aperti.

I prodotti erogati sono da consumarsi immediatamente. In nessun caso vanno conservati e/o confezionati per un successivo consumo.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi potenzialmente pericoloso.

COMANDI E INFORMAZIONI

L'apparecchio deve funzionare a temperatura ambiente compresa tra i 2 e 32°C.
Sul lato esterno della porta (vedi fig. 4) sono posizionati i comandi e le informazioni destinati all'utente.
Le targhette con il menu e le istruzioni sono fornite con il corredo dell'apparecchio e dovranno essere inserite all'installazione.

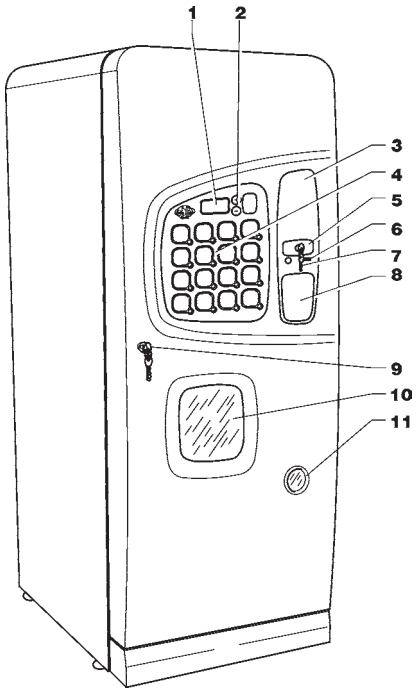


Fig. 4

1 - Display alfanumerico (4x20)
2 - Selezione dose zucchero
3- Spazio per sistemi di pagamento
4 - Tastiera a selezione diretta
5 - pulsante recupero monete
6 - Introduzione-recupero monete
7 - Chiave Jug facilities-free vend
8 - Targhette istruzioni per l'uso
9 - Serratura
10 - Vano erogazione
11 - Sportello recupero monete

All'interno dell'apparecchio, sul la copertura del vano gettoniera, sono posti il pulsante di programmazione che dà accesso alle funzioni dell'apparecchio, il pulsante di lavaggio dei mixer ed il connettore per la presa seriale RS232.

RUMOROSITÀ

Il livello di pressione acustica continuo, equivalente, ponderato, è inferiore a 70 dB.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

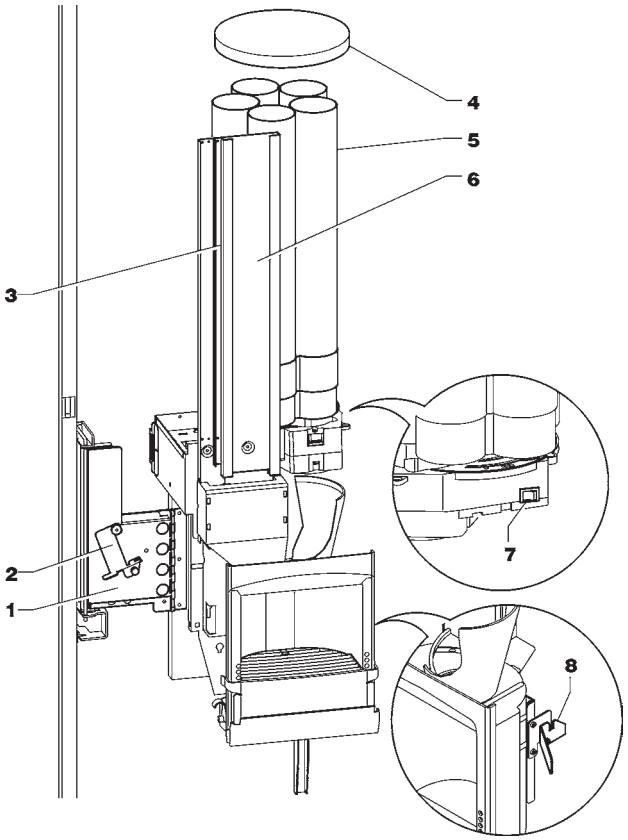
CARICAMENTO BICCHIERI

Per la prima carica (distributore bicchieri completamente vuoto) operare come segue:

- togliere tensione all'apparecchio;
- ruotare la mensola verso l'esterno,agendo sul fermo di fissaggio;
- togliere il coperchio del contenitore bicchieri;
- caricare di bicchieri le colonne esclusa quella relativa al foro di distribuzione;
- dare tensione all'apparecchio; la colonna carica si disporrà automaticamente nel foro di distribuzione;
- caricare la colonna vuota;
- sganciare uno o più bicchieri con l'apposito pulsante e rimettere il coperchio.

La mensola del distributore bicchieri ha uno snodo doppio che migliora l'accessibilità al distributore bicchieri, in particolare quando l'apparecchio è installato in batteria.

Fig. 5

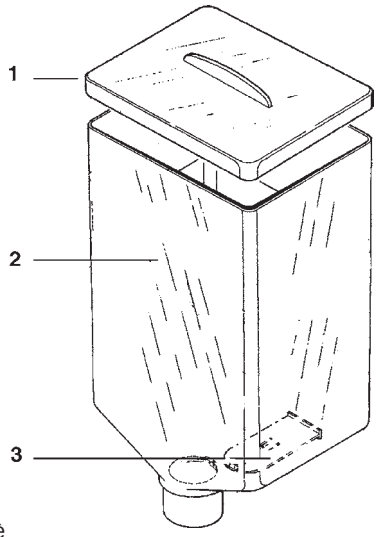


1 - Mensola snodabile
2 - Leva sblocco snodo
3 - Guida palette regolabile
4 - Coperchio
5 - Incolonnatore bicchieri
6 - Incolonnatore palette
7 - Pulsante sgancio bicchieri
8 - Fermo fissaggio mensola

CARICAMENTO CAFFÈ

Sollevare il coperchio e riempire il contenitore caffè assicurandosi che la serranda sia completamente aperta (vedi fig. 6).

Fig. 6



1 - Coperchio
2 - Contenitore caffè
3 - Serranda

CARICAMENTO ZUCCHERO E PRODOTTI SOLUBILI

Su ogni contenitore è presente una targhetta autoadesiva che specifica il prodotto relativo.
Dopo aver sollevato il relativo coperchio, introdurre nei singoli contenitori i prodotti da distribuire avendo cura di non comprimerli, per evitarne l'impaccamento. Assicurarsi che i prodotti non contengano grumi.

SANITIZZAZIONE DEI MIXER E DEI CIRCUITI ALIMENTARI

All'installazione dell'apparecchio ed almeno settimanalmente, o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e della qualità dell'acqua in entrata, è necessario effettuare un'accurata disinfezione dei mixer, dei condotti di erogazione delle bevande solubili per garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti.

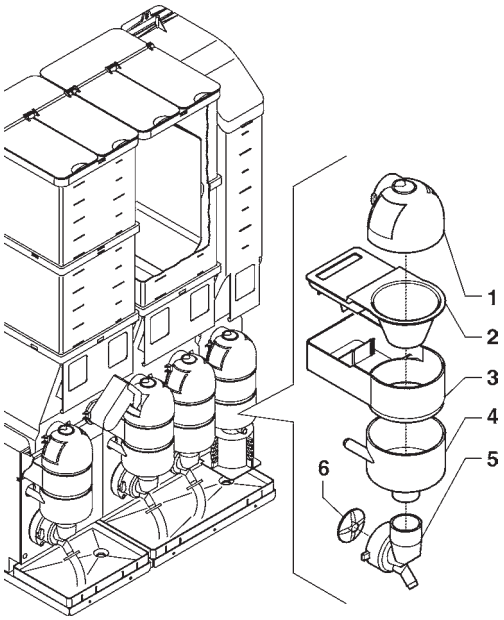
Evitare assolutamente l'utilizzo di getti d'acqua per la pulizia.

Le parti da pulire sono:

- cassetti deposito polveri, mixer e condotto di erogazione delle bevande solubili;
- tubi ed ugelli di erogazione;
- scivolo zucchero;
- vano erogazione.
- asportare (vedi fig. 7) dai mixer gli imbuti delle polveri, gli imbuti acqua , i convogliatori, i cassetti deposito polvere e le ventoline dei motofrullatori;

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

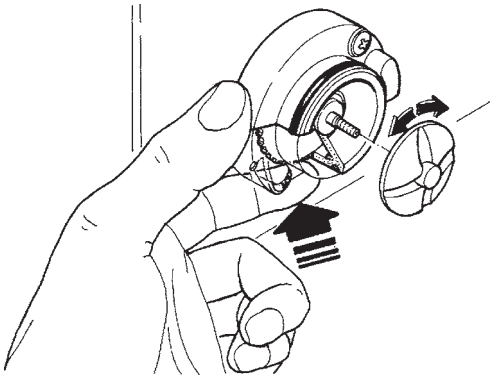
Fig. 7



1 - convogliatore polveri
2 - imbuto polveri
3 - cassetto deposito polveri
4 - imbuto acqua
5 - convogliatore mixer
6 - ventolina frullatore

- per svitare le ventoline è sufficiente bloccare con un dito il disco montato sull'albero del motofrullatore (vedi fig. 8);

Fig. 8



- lavare tutti i componenti con prodotti detergenti (attenendosi al dosaggio indicato dal produttore), avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole;

La disinfezione si effettua con prodotti clorodetergenti.

- immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione clorodetergente precedentemente preparata;

- rimontare i convogliatori e gli imbuti acqua;

- rimontare i cassetti deposito polveri e gli imbuti polvere dopo averli accuratamente risciacquati ed asciugati.

Dopo aver montato i particolari è, comunque, necessario:

- entrare in modo "Caricatore" per effettuare lavaggio mixer (vedi paragrafo relativo) ed aggiungere nei vari imbuti alcune gocce della soluzione clorodetergente.

- A disinfezione avvenuta procedere ad un'abbondante risciacquo dei particolari interessati per rimuovere ogni possibile residuo della soluzione usata.

PULIZIA SGANCIO ZUCCHERO

Sui modelli dove è prevista l'erogazione dello zucchero direttamente nel bicchiere, è necessario pulire periodicamente, con acqua calda, il dispositivo di sgancio (vedi fig. 9) operando come segue:

- sganciare la molla di richiamo;

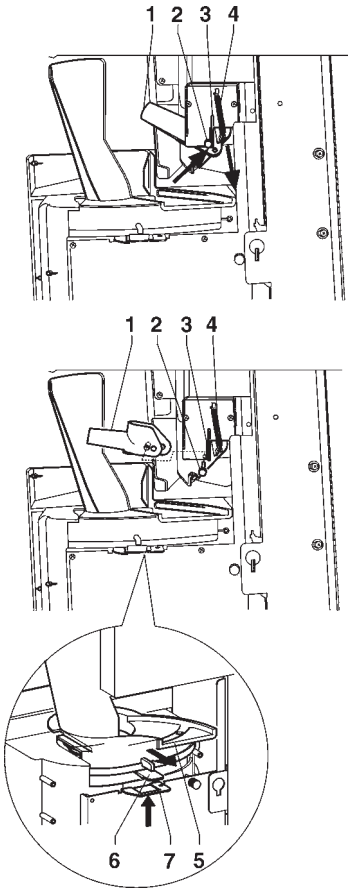
- sollevare la levetta elastica per liberare il perno;

- sfilare il perno ed il beccuccio di erogazione;

- lavare ed asciugare accuratamente;

- dopo la pulizia rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso.

Fig. 9



1 - Ugello erogazione zucchero
2 - Perno
3 - Levetta elastica
4 - Molla di richiamo
5 - Scivolo bicchieri
6 - Leva sgancio scivolo bicchieri
7 - Gancio posizionamento scivolo

PULIZIA SETTIMANALE GRUPPO CAFFÈ

Ad ogni carica, o almeno settimanalmente, è bene pulire le parti esterne del gruppo caffè da eventuali residui di polvere in particolare nella zona dell'imbuto caffè.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

RIGENERAZIONE DEL DECALCIFICATORE

La rigenerazione delle resine a scambio ionico, contenute nel decalcificatore, va eseguita almeno settimanalmente o più frequentemente in funzione del grado di durezza dell'acqua con cui l'apparecchio è rifornito (vedi tabella).

Durezza dell'acqua		Numero di selezioni	
° Fran.	° Ted.	60 cc.	130 cc.
10	5,6	25.000	12.500
20	11,2	12.500	6.000
25	14	11.000	5.250
30	16,8	9.400	4.500
40	22,4	6.300	3.000
50	28,0	5.500	2.500

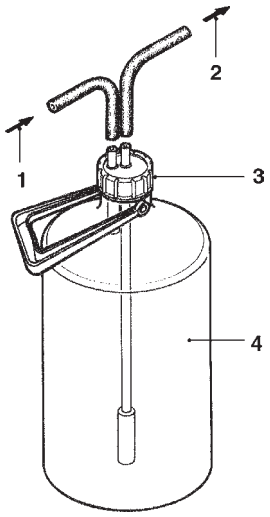
Per eseguire correttamente la rigenerazione operare come segue:

- togliere il decalcificatore dal mobiletto ed agitarlo fortemente per eliminare vie preferenziali eventualmente formatesi;
- introdurre 1.5 Kg. di cloruro di sodio (sale da cucina);
- collegare ad un rubinetto il portagomma laterale e ad uno scarico il portagomma centrale; la direzione del flusso d'acqua deve essere

NECESSARIAMENTE

quella indicata nella figura 10

Fig. 10



1 - Dal rubinetto
2 - Allo scarico
3 - Tappo
4 - Decalcificatore

- regolare il flusso d'acqua in modo che il sale sia sciolto completamente da 20 litri d'acqua in 35' di tempo;
- durante la rigenerazione controllare che il decalcificatore rimanga sempre pieno d'acqua sfiatando l'aria eventualmente formatasi;
- ad operazione ultimata accertarsi che l'acqua in uscita non sia più salata; è consigliabile controllare con gli appositi reagenti chimici, la durezza dell'acqua in uscita.

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Qualora, per una qualsiasi ragione, l'apparecchio dovesse restare spento per un periodo superiore alle date di scadenza dei prodotti, è necessario:

- vuotare completamente i contenitori e lavarli accuratamente con i prodotti clorodetergenti utilizzati per i mixer.
- vuotare completamente il macinadosatore erogando caffè fino alla segnalazione di vuoto.
- vuotare completamente l'air-break e la caldaia solubili, allentando il morsetto sull'apposito tubo.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Capitolo 2
INSTALLAZIONE

L'installazione e le successive operazioni di manutenzione, devono essere effettuate con l'**apparecchio in tensione** e perciò da personale specializzato, addestrato all'uso dell'apparecchio ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.
L'apparecchio va installato in locali asciutti, con temperature comprese tra i 2° ed i 32° C e non può essere installato in ambienti dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es. grandi cucine ecc).

All'installazione è necessario provvedere alla completa sanitizzazione dei circuiti idraulici e delle parti a contatto con gli alimenti per eliminare eventuali batteri formatisi durante lo stoccaggio.

INTERRUTTORE PORTA

Aprendo la porta, un apposito microinterruttore toglie tensione all'impianto elettrico della apparecchiatura.
Per dare tensione all'impianto con la porta aperta, è sufficiente inserire l'apposita chiave nella feritoia (vedi fig. 11).

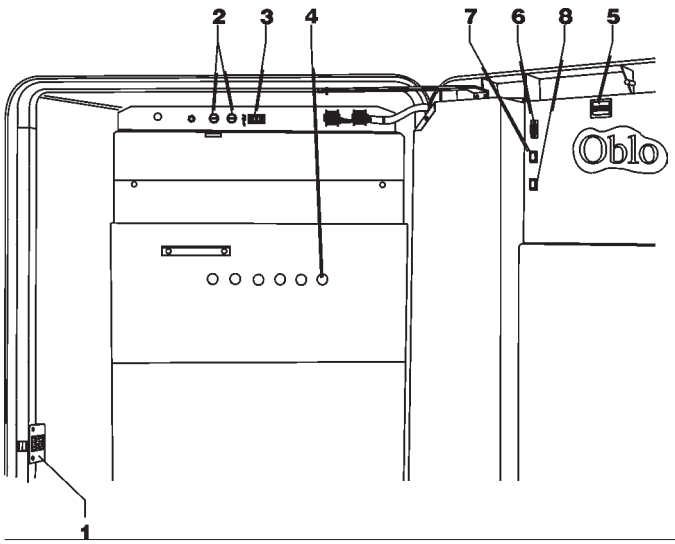
Con porta aperta, non si ha accessibilità a parti in tensione. All'interno dell'apparecchio rimangono in tensione solo parti protette da coperture ed evidenziate con targhetta "togliere tensione prima di rimuovere la copertura".

Prima di rimuovere queste coperture è necessario scollegare il cavo di alimentazione dalla rete.

La chiusura della porta è possibile solo dopo aver tolto la chiavetta dall'interruttore porta.

Fig. 11

1 - Interruttore porta
2 - Fusibili di rete
3 - Presa sempre in tensione (230v~ 2 A. Max)
4 - Fori regolazione elettrovalvole solubili
5 - Contacolpi meccanico (optional)
6 - Presa seriale RS232
7 - Pulsante lavaggio mixer
8 - Pulsante programmazione



DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.
In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura stessa.

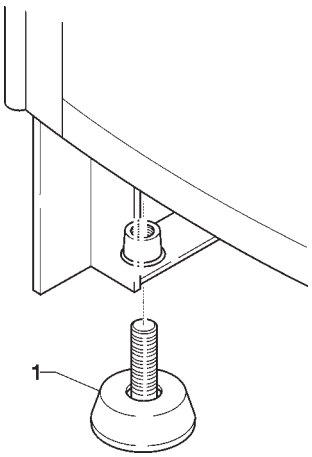
I materiali di imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

I materiali di imballaggio andranno smaltiti in depositi autorizzati affidando il recupero di quelli riciclabili a ditte specializzate.

Importante!!

L'apparecchio deve essere posizionato in modo che l'inclinazione massima non superi i 2°.
Eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili (vedi fig. 12) forniti di corredo.

Fig. 12
1 - piedino regolabile



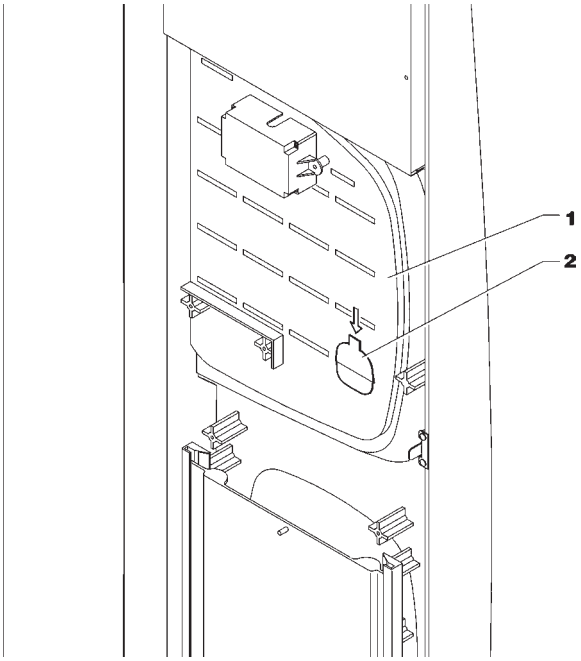
INSERIMENTO TARGHETTE

Per inserire le targhette prodotti è sufficiente introdurle nelle apposite fessure(vedi fig. 13).
Le targhette vanno inserite nelle apposite fessure che si aprono alternativamente sul lato destro e sul lato sinistro.
In funzione dei modelli, alcuni pulsanti potranno non essere utilizzati (vedi tabella dosi selezioni).
Nel corredo sono inserite anche le targhette autoadesive da applicare sui contenitori prodotti in funzione della disposizione (vedi tabella dosi selezioni).

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Fig. 13

1 - Supporto targhette
2 - Targhetta

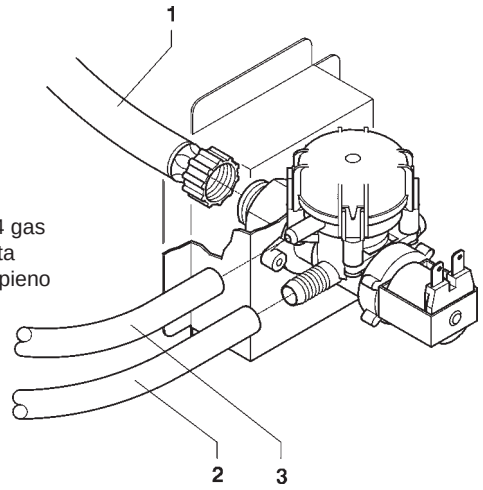


ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

Il distributore va allacciato alla rete di acqua potabile, tenendo conto delle disposizioni vigenti nel paese dove si installa l'apparecchiatura.
La pressione della stessa deve essere compresa tra 5 e 85 N/cm$^{2.}$
Far fuoriuscire acqua dalla rete idrica finché la stessa non si presenti limpida ed esente da tracce di sporco.
Collegare mediante un tubo adatto a sopportare la pressione di rete e di tipo idoneo per alimenti (diametro interno minimo di 6 mm.) la rete idrica al raccordo 3/4" gas della elettrovalvola di entrata acqua (vedi fig. 14).

Fig. 14

1 - tubo entrata 3/4 gas
2 - Tubo di mandata
3 - Tubo di troppo pieno



E' opportuno applicare un rubinetto sulla rete idrica all'esterno dell'apparecchio in posizione accessibile.

DISPOSITIVO ANTIALLAGAMENTO

L'elettrovalvola di entrata acqua (vedi fig. 14) è dotata di un dispositivo antiallagamento che blocca meccanicamente l'entrata dell'acqua in seguito ad una disfunzione dell'elettrovalvola stessa o del meccanismo di controllo del livello dell'acqua in caldaia.
Per ripristinare il normale funzionamento operare come segue:
- togliere tensione all'apparecchio;
- scaricare l'acqua contenuta nel tubo di troppo pieno;
- chiudere il rubinetto della rete idrica all'esterno dell'apparecchio;
- allentare il raccordo che fissa il tubo di alimentazione dell'elettrovalvola per scaricare la pressione di rete residua e stringerlo nuovamente (vedi fig. 14);
- aprire il rubinetto e dare tensione all'apparecchio.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio è predisposto per il funzionamento elettrico con una tensione monofase di 230 V~ ed è protetto con fusibili da 15 A.
Per l'allacciamento accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli di rete, in particolare:
- il valore della tensione di alimentazione sia compreso nei limiti raccomandati per i punti di collegamento;
- l'interruttore generale abbia caratteristiche idonee a sopportare il carico massimo richiesto ed assicuri una disinserzione onnipolare dalla rete con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

L'interruttore, la presa di corrente e la relativa spina devono essere collocati in posizione accessibile.

La sicurezza elettrica dell'apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza.

E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.

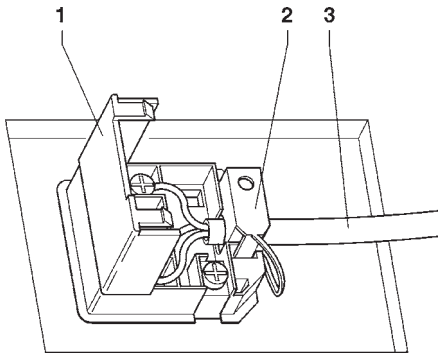


Fig. 15

1 - Coperchietto sollevabile
2 - Morsetto fissacavo
3 - Cavo di rete

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Il cavo di alimentazione è del tipo con spina non separabile. L'eventuale sostituzione del cavo di collegamento (vedi figura) dovrà essere effettuata solo da personale qualificato utilizzando solo cavi del tipo HO5 RN - F o HO5 V V-F oppure H07 RN-F 3x1-1,5 mm^2 di sezione.

E' vietato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DELLE PRECAUZIONI SOPRA RIPORTATE.

MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO

L'apparecchio viene venduto privo di sistema di pagamento, pertanto la responsabilità di danni all'apparecchio stesso o a cose e persone derivanti da errata installazione del sistema di pagamento saranno solo ed esclusivamente di chi ne ha eseguito l'installazione.

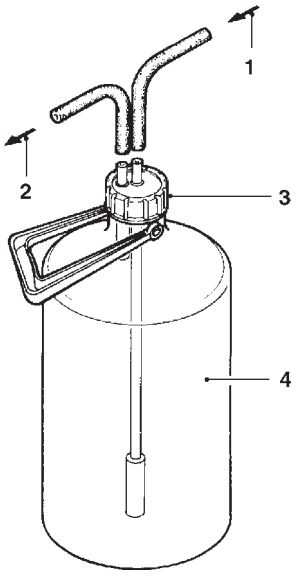
- Montare il sistema di pagamento prescelto seguendo le apposite istruzioni ed accertarsi che la programmazione dei parametri relativi sia corretta.
- regolare la squadretta della leva apertura selettore in modo da consentire la completa apertura del selettore stesso;
- regolare lo scivolo monete in funzione del tipo di gettoniera montato.

LAVAGGIO RESINE DECALCIFICATORE (SOLO MODELLI C)

Prima di riempire il circuito idraulico dell'apparecchio è necessario effettuare il lavaggio resine del decalcificatore, operando come segue:

- togliere dal portagomma del decalcificatore il tubo che lo collegano all'air break (vedi fig. 16);

Fig. 16



1 - Dall'elettrovalvola entrata acqua
2 - All'air break
3 - Tappo
4 - Depuratore

- inserire sul portagomma liberatosi il tubo di corredo ed inviarlo ad uno scarico;
- dare tensione all'apparecchio;
- sfiatare il decalcificatore allentando il tappo, attendere che si riempia d'acqua, richiudere il tappo, e lasciare scorrere alcuni litri d'acqua finché in uscita non si presenti limpida;
- ricollegare il tubo di collegamento all'air break.

RIEMPIMENTO CIRCUITO IDRAULICO

Se all'accensione dell'apparecchio l'air-break segnala vuoto acqua per più di 10 " l'apparecchio effettua automaticamente un ciclo di installazione e cioè:

- il display visualizzerà

"INSTALLAZIONE"

per tutta la durata del ciclo;

- riempimento dell'air-break e della caldaia solubili;
- (solo per i modelli espresso) apertura dell'elettrovalvola caffè per dar sfogo all'aria in caldaia ed immissione di 600 cc. di acqua.

N.B.: nel caso di mancanza acqua in rete durante il ciclo di installazione l'apparecchio si bloccherà fino al ritorno dell'acqua stessa o allo spegnimento.

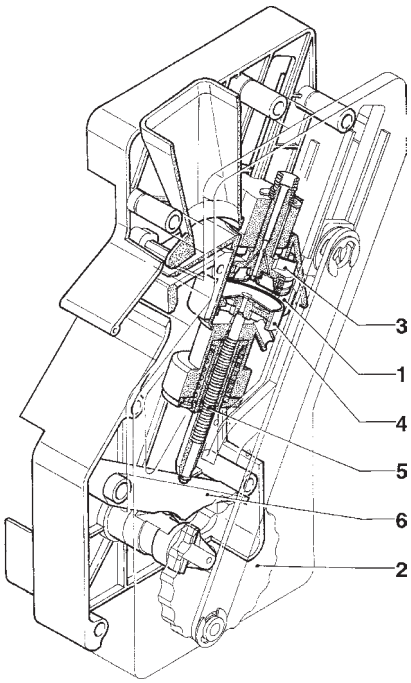
L'operazione dovrà essere effettuata manualmente, utilizzando la funzione speciale del menu "test" della modaltà "Tecnico", se è montato il **kit (optional) di alimentazione idrica da serbatoio interno** oppure in seguito ad **interventi di manutenzione** che comportano lo svuotamento della caldaia e non dell'air-break.

FUNZIONAMENTO GRUPPO CAFFÈ

CICLO DI EROGAZIONE CAFFÈ

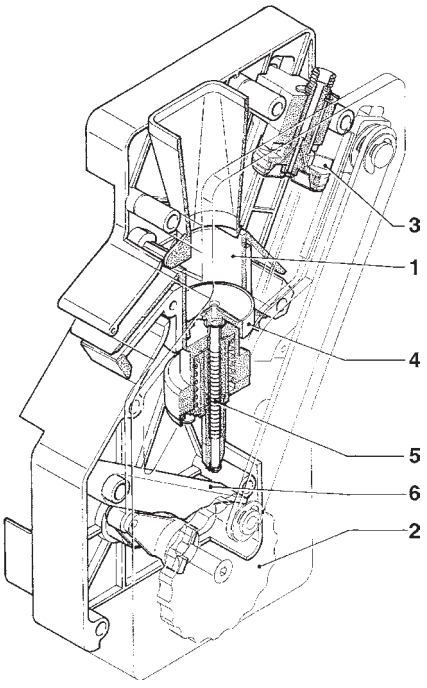
Richiedendo una selezione caffè il macinino funziona fino a riempire la camera del dosatore caffè (vedi fig. 20).
Quando il dosatore è pieno la dose di macinato viene sganciata nel gruppo caffè.
Il caffè cade nella camera di infusione (1) disposta verticalmente (vedi fig. 18).
La manovella del motoriduttore innestata sul disco esterno (2) al gruppo, ruota di 180° causando l'oscillazione della camera di infusione e la discesa del pistone superiore (3) (vedi fig. 18).
Per effetto della pressione d'acqua la molla di preinfusione (5) cede ed il pistone inferiore (4) si abbassa di 4 mm. consentendo la formazione di un cuscino d'acqua che permette lo sfruttamento uniforme della pastiglia caffè.
Al termine dell'erogazione, durante una pausa di 3 secondi, la molla di preinfusione (5) espelle lo strato d'acqua attraverso la 3^ via dell'elettrovalvola di erogazione comprimendo leggermente la pastiglia di caffè sfruttata.
Il completamento della rotazione del motoriduttore produce il sollevamento dei pistoni e della pastiglia tramite la leva oscillante (6).
Durante il ritorno della camera d'infusione in posizione verticale, il raschiatore posto sull'imbuto caffè, impedisce lo spostamento della pastiglia sfruttata facendola cadere.
Il pistone inferiore torna al punto morto inferiore.

Fig .18



1 - Camera d'infusione
2 - Disco esterno
3 - Pistone superiore
4 - Pistone inferiore
5 - Molla di preinfusione
6 - Leva oscillante

Fig. 17



1 - Camera d'infusione
2 - Disco esterno
3 - Pistone superiore
4 - Pistone inferiore
5 - Molla di preinfusione
6 - Leva oscillante

CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE

Per ottenere i migliori risultati in rapporto al prodotto impiegato si consiglia di controllare:

per il caffè

La pastiglia di caffè sfruttato deve essere leggermente compressa ed umida.

La granulometria del caffè macinato.

La grammatura del caffè macinato.

La temperatura di erogazione.

La dose di acqua.

Per i solubili

La grammatura dei prodotti.

La temperatura delle bevande.

La dose di acqua.

Nel caso si rendano necessarie variazioni di taratura, operare come indicato nei paragrafi seguenti.
La grammatura dei prodotti solubili, la dose d'acqua, e la temperatura sono controllati direttamente dal microprocessore.
Per variarle è quindi necessario seguire le procedure di programmazione.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

TARATURE STANDARD

Il distributore viene fornito con le seguenti tarature:

- temperatura caffè (all'ugello) 85-89° circa;

- temperatura solubili (all'ugello) 75° circa;

La taratura standard del distributore abbina tutte le selezioni allo stesso prezzo espresso in N° di monete base.

REGOLAZIONE VOLUME CAMERA INFUSIONE

Il gruppo caffè può lavorare con dosi di caffè comprese da 5,5 a 8,5 gr., posizionando correttamente il pistone superiore.
Per variare la posizione del pistone (vedi fig. 19) occorre:

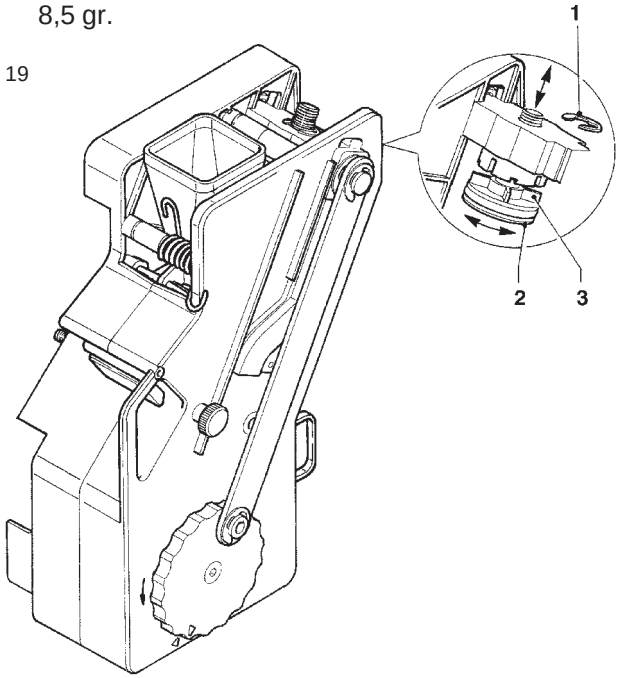
- sfilare l'anello elastico dalla sede;

- alloggiare il pistone nelle tacche appropriate e cioè:

  .tacche meno profonde per dosi da 5,5 a 7,5 gr.;

  .tacche più profonde per dosi da 6,5 a 8,5 gr.

Fig. 19



1 - Anello elastico
2 - pistone superiore
3 - alette di riferimento

REGOLAZIONE MACINATURA

Qualora si debba variare il grado di macinatura agire opportunamente sull'apposita manopola del macinino (vedi fig. 20) e più precisamente:

- ruotare in senso antiorario per ottenere una macinatura più grossa;

- ruotare in senso orario per ottenere una macinatura più fine.

E' bene effettuare la variazione del grado di macinatura con il motore macinino caffè in funzione.

NB: dopo aver variato il grado di macinatura, è necessario effettuare almeno 2 selezioni per controllare con sicurezza la nuova granulometria del macinato:

più fine è il grado di macinatura, più lungo risulterà il tempo di erogazione della bevanda caffè e viceversa.

REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFE'

La levetta di regolazione dose può essere posizionata in una delle 6 tacche di riferimento tenendo presente che:

- alzando la levetta la dose aumenta:

- abbassando la levetta la dose diminuisce:

- ogni tacca varia la dose di circa 0,25 gr.

Inoltre, ruotando completamente verso l'alto la levetta è possibile svincolare il dente dalla gola sul regolo di dose (vedi fig. 14) e riposizionarlo in una diversa per variare la regolazione media a:

- basso 6 gr. ± 0,5

- medio 7 gr. ± 0,5

- alto 8 gr. ± 0,5

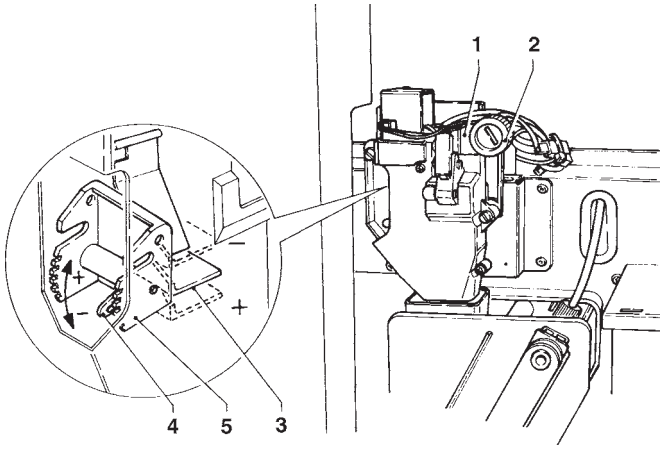
Per prelevare la dose sarà sufficiente asportare il guppo caffè ed utilizzare l'apposita funzione del menu "test in modalità "tecnico" (vedi paragrafo relativo).

Importante!!!

Per rimontare il gruppo caffè, prestare molta attenzione al posizionamento del pistone. Le tacche di riferimento sul disco esterno e sul corpo del gruppo devono combaciare (vedi fig. 23).

REGOLAZIONE TEMPERATURA ACQUA

La temperatura della caldaia è controllata dal software e può essere regolata direttamente da menu.



1 - Macinino
2 - Manopola di regolazione macinatura
3 - Regolo dose
4 - Levetta regolazione dose
5 - Tacche di riferimento

Fig. 20

STATI DI FUNZIONAMENTO

L'apparecchio può trovarsi in tre diversi stati di funzionamento; a seconda dello stato in cui si trova i pulsanti della tastiera assumono diverse funzioni.
I possibili stati sono:

	FUNZIONI
Normale utenza	accettazione monete erogazione selezioni
Menu caricatore	erogazioni di prova manutenzione D.A.
Menu tecnico	programmazione dei vari parametri

INTERFACCIA OPERATORE

L'interazione tra sistema ed operatore avviene tramite i seguenti componenti:

- Display a cristalli liquidi (LCD) 4 righe per 20 caratteri.
- Pulsantiera esterna a selezione diretta o, in alternativa, con i tasti numerici che, in modalità "Caricatore" e "Tecnico", assumono le seguenti funzioni (vedi fig. 21):

Tasti Scorrimento "↓" e "↑" :

permettono di passare all'opzione di menu precedente o successiva.

Tasto Conferma "↵":

permette di passare da un menu ad un sottomenu oppure di confermare il dato presente sul display.

Tasto Uscita "←":

permette di ritornare da un sottomenu al menu di livello superiore, oppure di non confermare il dato attivo al momento.
Permette inoltre il passaggio dalla modalità "Tecnico" al la modalità "Caricatore" e viceversa.

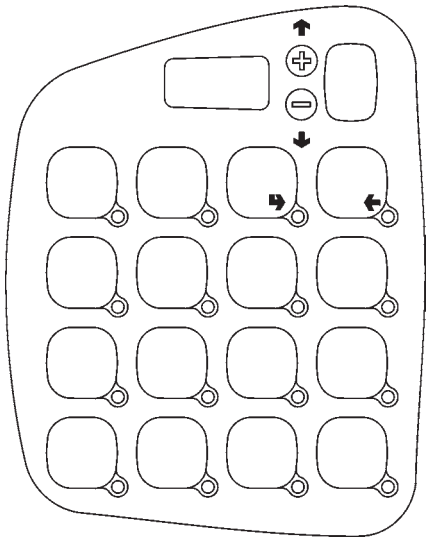


Fig. 21

FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA

Dando tensione, viene visualizzata per alcuni secondi la scritta "Accensione" dopo di che il distributore si pone in normale utenza.
I messaggi del display che visualizzano l'operazione in corso sono fissi mentre l'eventuale azione richiesta all'utente lampeggia; i messaggi possono essere:

DISPLAY	FUNZIONE
Scegliere la bevanda Premere il tasto	Pronto.
Distributore fuori servizio	Apparecchio fuori servizio
Bevanda selezionata in preparazione attendere prego	Preparazione della bevanda
Bevanda pronta Prelevare	Erogazione terminata correttamente

MENU DEL CARICATORE

Premendo una volta il pulsante di programmazione posto sul vano gettoniere l'apparecchio si pone in modalità "menu caricatore"
Sul display viene visualizzata la prima voce del menu "caricatore" che permette le seguenti funzioni:

"Statistiche"	Rilevazione dati
"Prezzi"	Variazione del prezzo di una selezione
"Gestione tubi "	riempimento e scarica manuale dei tubi rendiresto
"Temperat. Caldaie"	Visualizza la temperatura delle caldaie in gradi C.
"Test"	erogazione completa erogazione di sola acqua erogazione di sola polvere erogazione senza accessori erogazione dei soli accessori
"GSM"	azzeramento contatori preallarmi

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

STATISTICHE

I dati sul funzionamento dell'apparecchio vengono memorizzati sia in contatori totali sia in contatori relativi che possono essere azzerati senza perdere i dati totali.

STAMPA

Collegando una stampante seriale RS232 con Baud rate 9600, 8 bit di dato, nessuna parità, 1 bit di stop alla presa seriale posta sulla scheda pulsanti è possibile stampare tutte le statistiche e cioè:

totali

1 - contatore per selezione;

2 - contatore per fasce;

3 - contatore sconti:

4 - contatore guasti;

5 - dati gettoniera.

relativi

1 - contatore per selezione;

2 - contatore per fasce;

3 - contatore sconti:

4 - contatore guasti;

5 - dati gettoniera.

Sulla stampa viene riportato anche il codice macchina la data e la versione del software.
Per collegare la stampante operare come segue:

- premere il tasto stampa conferma "↵" viene visualizzata la richiesta di conferma "Confermi?";

- collegare la stampante prima di confermare;

- premendo il tasto di conferma "↵" la stampa avrà inizio.

VISUALIZZAZIONE

Premendo il tasto conferma "↵" vengono visualizzati in sequenza i dati descritti nel paragrafo stampa statistiche.

CANCELLAZIONE STATISTICHE RELATIVE

Le statistiche possono essere azzerate per i contatori relativi in modo globale (tutti i tipi di dati) o in modo selettivo per:

- selezioni

- guasti

- dati gettoniere

Premendo il tasto conferma "↵" viene visualizzata la richiesta di conferma "Confermi?" lampeggiante.
Premendo il tasto di conferma "↵" viene visualizzato per alcuni secondi il messaggio "Esecuzione" e le statistiche sono azzerate.

PREZZI SELEZIONI

Con questa funzione è possibile variare il prezzo di vendita per ogni selezione e per ogni fascia oraria eventualmente impostata.

GESTIONE TUBI RENDIRESTO

Entrando nella funzione "Gestione tubi" è possibile caricare o vuotare manualmente i tubi rendiresto.
Confermando il caricamento, sul display appare "Credito : ——" che è il valore del denaro nei tubi disponibile per essere restituito; introducendo nel selettore la moneta desiderata il display incrementa il valore del denaro nei tubi disponibile per essere restituito.
Confermando lo scarico dei tubi, è possibile stabilire su quale tubo intervenire. Ad ogni pressione del tasto di conferma "↵", viene espulsa una moneta del tubo attivo.

VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA

Con questa funzione è possibile leggere, direttamente in °C, le temperature rilvate nella caldaia caffè e nella caldaia solubili.

EROGAZIONI DI TEST

Per le erogazioni di prova complete o parziali ogni pulsante (o combinazione di tasti a seconda dei modelli) aziona la selezione relativa (vedi tabella dosi selezioni).

N.B. Per le selezioni a base di caffè espresso, con le erogazioni parziali di polvere ed acqua vengono erogate solo le aggiunte; se la selezione non prevede aggiunte il display visualizzerà "Sel. Disabilitata."

PRELLARMI GSM

Il software di controllo è in grado di inviare, via modem GSM, una segnalazione di "in esurimento", quando manca un certo numero (programmabile) di pezzi o di grammi di polvere di un dato prodotto. Con questa funzione vengono azzerati i contatori che gestiscono i preallarmi.

MENU DEL TECNICO

Premendo il tasto "🡐" dal modo "Caricatore" l'apparecchio si predispone in modalità "menu tecnico"
Sul display viene visualizzata la prima voce del menu programmazione che permette le seguenti funzioni:

- Guasti
  - Lettura presenti
  - Cancellazione
  - Neon D.A. Fuori servizio
- Prog. parametri
  - Cash
    - Prezzi
    - Gettoniere
    - Punto decimale
  - Selezioni
    - Dosi acqua
    - Dosi polvere
    - Accessori
    - Stato selezione
    - Tasto-slezione
    - Verifica n. selez.
  - Parametri D.A.
    - Temperature caldaie
    - Tasto lavaggio
    - Riscaldamento mixer
    - Cicli veloci
    - N.erogazioni manuten,
    - Abilit. Lavaggio autom.
    - T.assestam. bicch.
    - Energy saving
    - Fotocellula
    - Tempo ril. sportello
  - Display
    - Lingua
    - Messaggio promoz.
    - Regolazione contrasto
  - Preselezioni
    - Senza bicchiere
    - Extra zucchero
    - Zucchero
    - Meno zucchero
    - Più zucchero
    - Più acqua
    - Meno acqua
    - Più polvere
    - Meno polvere
    - Dose polvere caffè
    - Extra latte
  - Varie
    - Dati gruppo FB
    - Jug Facilities
    - Password
    - Abilt. menu caricat.
- Statistiche
  - Contatore elettron.
    - Lettura
    - Cancellazione
  - Visualizzazione
    - Contatori per:
    - selezione
    - fasce
    - sconti
    - guasti
    - gettoniere
  - Cancellazione
    - parziali
    - totali
  - Visualiz. relative
    - Contatori per:
    - selezione
    - fasce
    - sconti
    - guasti
    - gettoniere
  - Cancel relative
    - parziali
    - totali
  - Abilitaz. battute accensione
  - Stampa
    - parziali
    - Totali
  - Stampa relative
    - parziali
    - Totali
- Test
  - Erogazione
    - completa
    - sola acqua
    - sola polvere
    - senza accessori
    - solo accessori
  - Funzioni speciali
    - Giro gruppo
    - Sgancio caffè
    - Svuota caldaia
    - Install. manuale
    - Gruppo FB1
    - Gruppo FB2
  - Autotest
- Varie
  - Anagrafica D.A.
    - data installaz.
    - Codici D.A.
    - Cod. Gestore
  - Inizializzazione
- GSM
  - Pin Code
    - Imposta il codice per il modem
  - Preallarmi
    - Imposta soglie
    - Reset contatori

GUASTI

LETTURA PRESENTI

Quando il display è posizionato sulla funzione "Guasti" premendo il tasto di conferma "↵" vengono visualizzati i guasti presenti.
Se non vi sono guasti presenti, la pressione del tasto di conferma "↵" visualizzerà la scritta "Fine guasti".
I guasti previsti vengono evidenziati nei seguenti casi:

Vuoto acqua

Se per un minuto il microinterruttore dell'air-break resta chiuso; l'elettrovalvola entrata acqua resta eccitata in attesa del ritorno dell'acqua.

Pieno fondi

Con galleggiante della bacinella fondi liquidi intervenuto.

Air - break

La macchina si blocca se dopo aver fatto 7 selezioni il microinterruttore non abbia mai segnalato la mancanza d'acqua.

Vuoto bicchieri

All'apertura del microinterruttore vuoto bicchieri, viene attuato il motore scambio colonna. Se dopo un giro completo il microinterruttore non si è chiuso l'apparecchio va in blocco.

Ugelli mobili

Se gli ugelli non raggiungono il punto di erogazione, l'apparecchio viene disabilitato.

Contatore volumetrico

Mancato conteggio entro un tempo max., del contatore volumetrico.

Caldaia instant

La macchina va in blocco se dopo 20 minuti di riscaldamento dall'accensione o dall'ultima selezione la caldaia solubili non ha raggiunto la temperatura.

Scheda macchina

Mancanza di colloquio tra scheda C.P.U. e scheda macchina.

Gettoniera

La macchina va in blocco se riceve un impulso maggiore di 2 sec. su una linea del validatore o se la comunicazione con la gettoniera seriale non avviene per più di 30 (protocollo Executive) o 75 (protocollo BDV) secondi.

Sgancio caffè

Se dopo aver sganciato la dose di macinato, il microinterruttore del dosatore segnala presenza di caffè nella camera del dosatore, vengono disabilitate le selezioni a base di caffè.

Gruppo espresso

E' dovuto ad un blocco meccanico del gruppo o alla mancanza del gruppo. La macchina non viene bloccata, ma vengono disabilitate le selezioni a base di caffè.

Vuoto caffè

Se dopo aver macinato per 15 secondi, la dose di caffè non viene raggiunta, vengono disabilitate le selezioni a base di caffè.

Dati RAM

Una o più aree della memoria RAM contengono dati alterati che sono stati corretti con i valori di default.
L'apparecchio continua a funzionare, ma è preferibile procedere all'inizializzazione appena possibile.

Caldaia espresso

La macchina va in blocco se dopo 10 minuti di riscaldamento dall'accensione o dall'ultima selezione la caldaia caffè non ha raggiunto la temperatura.

Sgancio bicchieri

Se è montata la fotocelllula sensore tazza,dopo tre tentativi non riusciti di sgnacio bicchieri sul display viene evidanziato il messaggio "Senza bicchieri". Con l'apposita funzione è possibile definire se il guasto deve bloccare l'apparecchio o lasciarlo disponibile per la vendita con tazza.

Pistone fresh brew 1

E' dovuto ad un errore di posizionamento del gruppo (tempo di apertura pistone > 8 secondi). La macchina non viene bloccata, ma vengono disabilitate le selezioni a base prodotto fresco.

Spazzola fresh brew 1

Errore di posizionamento della spazzola espulsione fondi (tempo di movimento > 6 secondi).
La macchina non viene bloccata, ma vengono disabilitate le selezioni a base prodotto fresco.

Pistone fresh brew 2 / Spazzola fresh brew 2

Come gruppo e spazzola 1 se è montato il secondo gruppo infusore.

AZZERAMENTO

Confermando la funzione tutti i guasti eventualmente presenti vengono azzerati.

ILLUMINAZIONE ESTERNA

E' possibile definire se le lampade di illuminazione dei pannelli debbano o meno essere accese quando l'apparecchio è fuori servizio o è intervenuta la fascia di "Energy saving".

PROGRAMMAZIONE PARAMETRI

CASH

Con questo gruppo di funzioni è possibile gestire tutti i parametri relativi ai sistemi di pagamento ed ai prezzi di vendita.

PREZZI DELLE SELEZIONI

Per ogni selezione è possibile impostare quattro prezzi diversi che entrano in funzione a seconda delle fasce orarie, se abilitate.
I prezzi possono essere, per ognuna delle 4 fasce orarie, programmati (da 0 a 65.535) sia in modo globale (prezzo uguale per tutte le selezioni) sia per singola selezione.
Dovendo vendere la maggior parte dei prodotti allo stesso prezzo, sarà perciò conveniente programmare il prezzo in modo globale e cambiare il prezzo alle selezioni con diverso prezzo di vendita.

FASCE ORARIE

Sono previste quattro fasce orarie programmabili per la vendita dei prodotti a prezzi diversi.
Le fasce orarie sono programmabili per ora (da 00 a 23) e per minuti da 00 a 59) di inizio e di fine.
Se i valori di inizio e fine fascia sono uguali a 00.00 la fascia viene disabilitata.
L'orario di riferimento è dato da un orologio interno programmabile per:
giorno/mese/anno giorno settimana 1-7
e successivamente
ora/minuti/secondi.
Se i valori di inizio e fine fascia sono uguali a 00.00 la fascia viene disabilitata.

GETTONIERE

E' possibile decidere quale tra i protocolli per sistema di pagamento previsti abilitare e gestirne le funzioni.
I sistemi di pagamento previsti sono:

- Executive
- Validatori
- BDV
- MDB

Scegliendo uno dei sistemi è possibile gestirne le funzioni.

EXECUTIVE

Per il sistema Executive sono previsti i sistemi di pagamento:

- Standard
- Price Holding
- Coges
- U-Key
- Sida

VALIDATORI

Quando il display è posizionato sulla funzione "Linee Validat." (programmazione linee) del menu “programmazione” è possibile variare il valore delle 6 linee monete , da A a F, del validatore.

BDV / MDB

I menu dei protocollo BDV ed MDB sono relativamente simili. Nella seguente struttura sono evidenziate le differenze.

Tipo vendita

Consente di impostare il modo di funzionamento per erogazione multipla o singola. Con l'erogazione multipla, il resto non viene automaticamente reso alla conclusione di un'erogazione riuscita, ma il credito resta a disposizione per ulteriori erogazioni. Premendo il pulsante recupero monete, il credito rimanente verrà restituito se il suo valore è inferiore al valore del resto massimo.

Rifiuto resto

Consente di abilitare/disabilitare la restituzione del credito se non sono state effettuate erogazioni.
Se inserita, questa funzione impedirà di dare il resto finché la prima erogazione non ha avuto luogo. Se però un'erogazione è fallita per un qualsiasi motivo, se richiesto, il resto verrà pagato.

Credito massimo

Questa funzione consente di definire il credito massimo che viene accettato.

Resto massimo

E' possibile impostare un limite all'importo totale del resto che la gettoniera pagherà alla pressione del pulsante rendiresto o dopo una erogazione singola.
Il valore può essere impostato tra 0 e 250 monete base.
L'eventuale credito eccedente l'importo programmato con questa funzione verrà incassato.

Monete accettate

E' possibile definire quali tra le monete riconosciute dal validatore devono essere accettate.
Per la corrispondenza moneta/valore bisogna controllare sulla gettoniera l'etichetta dove viene mostrata la posizione delle monete.

Monete non accettate (solo BDV)

Permette di programmare il rifiuto di una moneta in condizione di "importo esatto".
Per la corrispondenza moneta/valore bisogna controllare sulla gettoniera l'etichetta dove viene mostrata la posizione delle monete.

Inibizione resa monete (solo MDB)

Permette di disabilitare la restituzione di una determinata moneta.

Pulsanti distribuzione (solo BDV)

Questa funzione permette di abilitare o meno i pulsanti presenti sulla gettoniera per scaricare le monete presenti nei tubi rendiresto.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Valore "importo esatto" (solo BDV)

Questo dato definisce la combinazione di tubi vuoti che pone la gettoniera nella condizione di "importo esatto". Le possibili combinazioni di vuoto dei tubi sono indicate qui sotto. Per motivi di semplicità la combinazione viene descritta con riferimento ai tubi A, B e C, dove il tubo A riceve le monete di minor valore e il tubo C le monete di maggior valore.

0	=	A o (B e C)	
1	=	A e B e C	
2	=	solo A e B	
3	=	A e (B o C)	
4	=	solo A	
5	=	solo A o B	(default)
6	=	A o B o C	
7	=	solo A o B	
8	=	solo A o C	
9	=	solo B e C	
10	=	solo B	
11	=	solo B o C	
12	=	solo C	

Periferica C.P.C. (solo BDV)

Comunica alla gettoniera se delle periferiche sono state installate o tolte dal collegamento seriale (periferiche tipo C.P.C. - l'unità di verifica di default è sempre abilitata).

Livello minimo tubi

Permette di anticipare l'avviso all'utente di "Inserire denaro contato", aggiungendo un numero di monete tra 0 e 15 al numero di monete programmato per determinare lo stato pieno dei tubi.

Vendita libera (solo BDV)

La maggior parte dei sistemi di pagamento con protocollo BDV gestisce la funzione di vendita libera.
Esistono tuttavia sistemi di pagamento che non prevedono questa funzione.
In questo caso, dovendo erogare gratuitamente delle selezioni, è necessario abilitare la vendita libera VMC (vending machine control, disabilitata di default) ed impostare a zero il prezzo delle selezioni stesse.

FUNZIONI COMUNI

RESTO IMMEDIATO

Normalmente l'importo relativo ad una selezione viene incassato dopo che l'apparecchio invia il segnale di "Selezione riuscita".
Abilitando questa funzione, disabilitata di default, il segnale di incasso viene inviato all'inizio dell'erogazione.

PUNTO DECIMALE

Premendo il tasto conferma "↵" viene visualizzata la posizione del punto decimale e cioè:

0	punto decimale disabilitato
1	XXX.X
2	XX.XX
3	X.XXX

Premendo il tasto conferma "↵", questi valori lampeggiano e possono essere modificati.

SELEZIONI

Il menu selezioni è costituito da vari sottomenu che permettono di impostare i vari parametri.

DOSE ACQUA

Per ogni tasto di selezione è possibile impostare la dose d'acqua espressa in cc per ogni prodotto che compone la selezione stessa; sul display viene visualizzato il nome del prodotto su cui si sta agendo.
E' anche possibile impostare il valore della portata delle singole elettrovalvole in cc/s (il valore dei cc/s impostato di default è riportato sulla tabella dosi selezioni) per consentire il calcolo dei cc da erogare.

GESTIONE FRULLATORI

Per ogni tasto di selezione è possibile impostare la durata della frullatura per ogni dose d'acqua che compone la selezione stessa.
La durata può essere impostata in due diverse modalità:

assoluta

cioè indipendente dal tempo di apertura della elettrovalvola. Il valore della durata di frullatura viene impostato in decimi di secondo per i modelli instant ed in impulsi di contatore volumetrico per i modelli Espresso.

relativa

cioè per differenza,in più o in meno, rispetto al momento di chiusura dell'elettrovalvola.
Il valore della durata della frullatura è sempre espresso in decimi di secondo.

DOSE POLVERE

Per ogni tasto di selezione è possibile impostare la dose di polvere espressa in grammi per ogni prodotto che compone la selezione stessa; sul display viene visualizzato il nome del prodotto su cui si sta agendo.
Per la corretta conversione dei valori della dose prodotto è possibile impostare il valore della portata dei singoli dosatori in gr/s per consentire il calcolo dei grammi da erogare.
E' anche possibile programmare le dosi di un prodotto in modo "Globale", cioè intervenendo su tutte le selezioni con un'unica operazione.

ACCESSORI

Per ogni tasto di selezione è possibile abilitare o meno la distribuzione dello zucchero, della paletta e del bicchiere.

STATO SELEZIONI

Per ogni tasto di selezione è possibile definire se deve o meno essere abilitato.

TASTO-SELEZIONE

Permette di associare un numero di selezione, ricavabile dalla tabella dosi selezioni, ad un tasto della pulsantiera a selezione diretta.

VERIFICA N. SELEZIONE

Permette di verificare il numero di selezione (solo sui modelli a selezione diretta) abbinato ad un tasto.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

PARAMETRI DISTRIBUTORE

TEMPERATURE

Con questa funzione è possibile impostare la temperatura di lavoro, espressa in °C, delle caldaie effettivamente presenti sull'apparecchio.
Premendo il tasto di conferma "↵" dopo aver scelto la caldaia su cui intervenire, il valore della temperatura lampeggia è può essere modificato.

TANICA

L'alimentazione idrica dell'apparecchio può essere da rete o da serbatoio interno. Per alcune applicazioni e anche possibile utilizzare due serbatoi interni contemporaneamente.
Con questa funzione è possibile definire se l'apparecchio è alimentato dalla rete (tanica = 0) o da serbatoi (tanica = 1 oppure 2).

ABILITAZIONE TASTO LAVAGGIO

Con questa funzione è possibile abilitare il funzionamento del pulsante lavaggio mixer.
Normalmente il tasto è disabilitato.

RISCALDAMENTO MIXER

Se la funzione è abilitata e non sono state effettuate erogazioni negli ultimi 3 minuti nei mixer del latte o del caffè solubile, viene erogata una piccola quantità d'acqua calda prima delle selezioni di caffè solubile corto,caffè solubile macchiato ed espresso macchiato.

CICLI VELOCI

Abilitando questa funzione vengono eliminati alcuni tempi utili ad una miglior qualità della bevanda;

- vengono erogati contemporaneamente tutti i prodotti che compongono una bevanda;
- vengono eliminati i tempi di "post frullatura".

per le selezioni a base di espresso

- non viene effettuata la preinfusione del macinato.

IMPOSTAZIONE CONTATORE RIGENERAZIONE

E' possibile visualizzare il messaggio
"Rigenerare il decalcificatore"
all'entrata in modo "caricatore" dopo un numero programmabile di erogazioni.

LAVAGGIO AUTOMATICO

E' possibile impostare l'orario in cui effettuare un lavaggio automatico dei mixer ed una rotazione dei gruppi infusori presenti. Impostando l'ora su 24.00 la funzione è disabilitata (default).

RITARDO ROTAZIONE COLONNA

Con questa funzione è possibile determinare il tempo di ritardo dell'arresto della rotazione dell'incolonnatore bicchieri per compensare eventuali inerzie dovute al tipo di bicchiere.

ENERGY SAVING

Per risparmiare energia elettrica negli orari di non utilizzo dell'apparecchio, con questa funzione è possibile spegnere il riscaldamento delle caldaie e/o le luci di illuminazione esterna.
Sono programmabili, su base settimanale, 2 fasce orarie di spegnimento; i giorni della settimana sono identificati da un numero progressivo (1=lunedì, 2=martedì ecc.).
Una stessa fascia non può comprendere giorni di settimane diverse.
Nel caso vengano impostate erroneamente fasce orarie che si sovrappongono, l'apparecchio resterà acceso per il periodo più breve.
Ad esempio volendo impostare le fasce di energy saving per avere il funzionamento dell'apparecchio dalle 07.00 alle 22.00 durante i giorni della settimana e lasciare spento l'apparecchio il sabato e la domenica andranno impostate, utilizzando l'apposito menu, le fasce come illustrato nelle seguente tabella.

giorno		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
fascia 1	inizio	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00
	fine	07.00	07.00	07.00	07.00	07.00	23.59	23.59
fascia 2	inizio	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	00.00	00.00
	fine	23.59	23.59	23.59	23.59	23.59	00.00	00.00

SENSORE TAZZA

L'apparecchio può essere equipaggiato con un "sensore tazza" costituito da una fotocellula che rileva la presenza di un oggetto nel vano erogazione.
Con la funzione abilitata, se viene rilevato un oggetto nel vano erogazione, non viene sganciato il bicchiere e sul display viene visualizzato il messaggio "Senza bicchiere".
E' inoltre possibile definire se, dopo due tentativi di sgancio bicchiere senza che la fotocellula rilevi oggetti nel vano erogazione, il guasto debba bloccare l'apparecchio o lasciarlo funzionante per l'utilizzo con tazza.
L'eventuale lampada di illuminazione del vano erogazione viene controllata dal sensore tazze.
Se rimane inserito il bicchiere, alla richiesta di selezione successiva compare il messaggio "togliere la tazza".

SPORTELLO AUTOMATICO

L'apparecchio può essere equipaggiato con un dispositivo che solleva automaticamente lo sportello prelievo bevanda. Con questa funzione è possibile definire se il dispositivo è presente in macchina e per quanto tempo (programmabile da 0 a 150 d/s, 70 di default) lo sportello deve rimanere sollevato.
Il tempo programmato controlla anche lo spegnimento dell'evantuale lampada di illuminazione del vano erogazione se non è presente il sensore tazze.
Nel caso di malfunzionamento, sia in apertura che in chiusura, nella lista dei guasti viene evidenziato il "guasto sportello"che non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
Per le successive 4 selezioni,vengono effettuati tentativi di riposizionare lo sportello, poi sarà necessario spegnere e riaccendere l'apparecchio per azzerare il guasto sportello ed il conteggio dei tentativi.
In ogni caso lo sportello può sempre essere azionato manualmente.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

DISPLAY

LINGUA

E' possibile scegliere in quale delle lingue previste dal software visualizzare i messaggi sul display.

IMPOSTAZIONE MESSAGGIO PROMOZIONALE

Il messaggio di 4 righe, può essere composto utilizzando i tasti "↑" e "↓" per scorrere i caratteri disponibili.
Con il tasto di conferma "↵" lampeggia il primo carattere che può essere modificato.
Il messaggio viene memorizzato premendo il tasto "←".

REGOLAZIONE CONTRASTO LCD

Con questa funzione è possibile regolare il contrasto del display da un minimo del 5% ad un massimo del 99% (default).

PRESELEZIONI

E' prevista la possibilità di abilitare dei pulsanti di selezione per ottenere erogazioni:

- senza bicchiere;
- extra zucchero, cioè una maggior quantità (programmabile) di zucchero su tutte le selezioni in cui viene erogato;
- zucchero, viene aggiunto lo zucchero alle selezioni amare;
- extra latte, cioè una maggior quantità (programmabile) di latte su tutte le selezioni in cui viene erogato;

E' possibile utilizzare i tasti "-" e "+" per variare la quantità di zucchero o, in alternativa, di caffè o acqua.
I LEDs visualizzeranno lo scostamento dalla dose media.

- "-" e "+" polvere, cioè un variazione della quantità di prodotto (regolabile) del caffè e del te.
- "-" e "+" acqua, cioè una variazione della quantità d'acqua (regolabile) delle selezioni di caffè.

Per ogni preselezione è possibile decidere se deve esse re o meno abilitata, il tasto a cui associarla, la variazione del prezzo della selezione e la percentuale di variazione della dose prodotto.
Se è montato il senzore tazza lo sportello viente trattenuto per un tempo programmabile da 0 a 30 secondi (2 di default) dal prelievo della bevanda.

VARIE

DATI GRUPPI FRESH BREW

Per ognuno dei due gruppi Fresh brew applicabili all'apparecchio è possibile determinare il tempo di infusione, il tempo di asciugatura della pastiglia sfruttata e se abilitare o meno la frullatura del prodotto ed il lavaggio automatico del gruppo infusore.

JUG FACILITIES

Su alcuni modelli, dotati di apposita chiave, è possibile ottenere un numero (programmabile da 1 a 9, 5 di default) di selezioni senza bicchiere per riempire una caraffa.

PASSWORD

E' un codice numerico di 5 cifre che viene richiesto per entrare in programmazione.
Di default il valore di questo codice è impostato a 00000.

ABILITAZIONE PASSWORD

Permette di abilitare o meno la funzione di richiesta password per l'entrata in programmazione; di default la richiesta password è disabilitata.

MASCHERAMENTO MENU CARICATORE

Con questa funzione è possibile stabilire quali opzioni del menu del caricatore lasciare attive e quali disabilitare.
I numeri di rifertimento dei menu non cambiano anche se alcuni sono disabilitati.

STATISTICHE

I dati sul funzionamento dell'apparecchio vengono memorizzati sia in contatori generali sia in contatori relativi che possono essere azzerati senza perdere i dati totali.

CONTATORE GENERALE

Un contatore elettronico memorizza in modo aggregato tutte le erogazioni effettuate dall'ultimo azzeramento.

VISUALIZZAZIONE GENERALI

Premendo il tasto conferma "↵" vengono visualizzati in sequenza i dati memorizzati e cioè:

1 - contatore per singola selezione;

2 - contatore per fasce;

3 - contatore sconti;

4 - contatore guasti;

5 - Dati gettoniera.

AZZERAMENTO GENERALI

Le statistiche possono essere azzerate in modo globale (tutti i tipi di dati) o in modo selettivo per:
- selezioni
- sconti-sovraprezzi
- guasti
- dati gettoniere

Premendo il tasto conferma "↵" viene visualizzata la richiesta di conferma "Confermi?" lampeggiante.
Premendo il tasto di conferma "↵" viene visualizzato per alcuni secondi il messaggio "Esecuzione" e le statistiche sono azzerate.

VISUALIZZAZIONE RELATIVE

Premendo il tasto conferma "↵" vengono visualizzati in sequenza i dati memorizzati e cioè:

1 - contatore per singola selezione;

2 - contatore per fasce;

3 - contatore sconti;

4 - contatore guasti;

5 - Dati gettoniera.

AZZERAMENTO RELATIVE

Le statistiche possono essere azzerate in modo globale (tutti i tipi di dati) o in modo selettivo per:

- selezioni
- sconti-sovraprezzi
- guasti
- dati gettoniere

Premendo il tasto conferma "↵" viene visualizzata la richiesta di conferma "Confermi?" lampeggiante.
Premendo il tasto di conferma "↵" viene visualizzato per alcuni secondi il messaggio "Esecuzione" e le statistiche sono azzerate.

ABILITAZIONE BATTUTE

Con questa funzione è possibile abilitare o meno la visualizzazione del numero totale di erogazioni vendute dall'ultimo azzeramento statistiche, durante la fase di accensione dell'apparecchio.

STAMPA

Collegando una stampante seriale RS232 con Baud rate 9600, 8 bit di dato, nessuna parità, 1 bit di stop alla presa seriale posta sulla scheda pulsanti è possibile stampare tutte le statistiche descritte nei paragrafi "visualizzazione statistiche generali" e visualizzazione statistiche relative"; sulla stampa viene riportato anche il codice macchina la data e la versione del software.
La stampa delle statistiche può essere effettuata in modo relativo o totale.
Per collegare la stampante operare come segue:

- premere il tasto stampa conferma "↵" viene visualizzata la richiesta di conferma "Confermi?";
- collegare la stampante prima di confermare;
- premendo il tasto di conferma "↵" la stampa avrà inizio.

TEST

EROGAZIONE

Con questa funzione è possibile ottenere, a porta aperta senza introdurre l'importo, per ogni selezione l'erogazione di:

- selezione completa
- solo acqua
- solo polvere
- senza accessori (bicchiere, zucchero e paletta)
- solo accessori

FUNZIONI SPECIALI

Entrando nella funzione, è possibile:

- azionare il gruppo infusore espresso (se montato);
- macinare e sganciare una dose di caffè;
- aprire una elettrovalvola per consentire l'entrata d'aria in caso di vuotamento per manutenzione della caldaia:
- installazione manuale caldaia.
- azionare i gruppi infusori fresh brew 1 e 2 (se montati)

AUTOTEST

La funzione permette di verificare, in modo semiautomatico, il funzionamenmto dei principali componenti dell'apparecchio.
Premendo il tasto "↵" verrà visualizzata la scritta "AUTOTEST" lampeggiante.
Per ogni operazione è possibile rinunciare passando alla successsiva con il tasto "←"; confermando con il tasto "↵" si da inizio al ciclo di autotest.
Alcuni dei controlli avvengono automaticamente, altri necessitano dell'azionamento manuale del componenete controllato.
In sequenza:

- attivazione motodosatori per 2 secondi
- attivazione motofrullatori per 2 secondi
- sgancio di un bicchiere
- sgancio di una paletta
- azionamento/riposizionamento degli ugelli erogazione
- (solo per i gruppi infusori effettivamente presenti) rotazione gruppo infusore
- (solo per modelli espresso) macinatura e sgancio caffè al raggiungimento della dose
- pulsante lavaggio; l'apparecchio resta in attesa fin a che non venga azionato manualmente il pulsante lavaggio
- pieno fondi; l'apparecchio resta in attesa fin a che non venga azionato manualmente il micro pieno fondi.
- accensione lampade al neon
- accensione lampada vano erogazione
- controllo tastiera; l'apparecchio visualizza il numero del pulsante che deve essere premuto e resta in attesa dell'attuazione prima di passare al tasto successivo
- lettura temperatura caldaie
- azionamento segnale acustico
- controllo gettoniera; verifica del colloquio con la gettoniera avvenga correttamente e quali linee del validatore siano impostate come attive.

VARIE

In questo menu sono contenuti alcuni sottomenu, di utilizzo meno frequente che consentono di gestire le funzioni descritte qui di seguito.

ANAGRAFICA APPARECCHIO

DATA INSTALLAZIONE

Con questa funzione viene memorizzata la data corrente del sistema come data di installazione.
La data viene stampata nell'estrazione delle statistiche.

PROGRAMMAZIONE CODICE MACCHINA

Quando il display è posizionato sulla funzione "Codice Macchina" è possibile variare il codice numerico di otto cifre che identifica della macchina (default a 0).

PROGRAMMAZIONE CODICE GESTORE

Quando il display è posizionato sulla funzione "Codice Gestore" è possibile variare il codice numerico di sei cifre che identifica gruppi di macchine (default a 0).

INIZIALIZZAZIONE

Quando il display è posizionato sulla funzione "Inizializzazione" è possibile inizializzare la macchina ripristinando tutti i dati di default.
Questa funzione va utilizzata in caso di errore dati in memoria o di sostituzione del software.
Tutti i dati statistici vengono azzerati.
Premendo il tasto di conferma "↵" sul display compare la richiesta di conferma "Confermi?". Premendo nuovamente il tasto conferma "↵" vengono richiesti alcuni parametri è cioè:

"nazione"

inteso come tipologia di dosi base per le varie selezioni (es. IT caffè = 45 cc - FR caffè = 80 cc).
Le "nazioni" previste variano, a seconda dei modelli.

"lay out"

per ogni modello e tipologia di dosi, sono previste un certo numero di combinazioni Pulsanti-Selezioni tra cui è possibile scegliere (le combinazioni previste per ogni lay out sono riportate nella tabella dosi selezioni di corredo all'apparecchio).
Confermando le opzioni viene visualizzato per alcuni secondi il messaggio "Esecuzione".

GSM

Il software di controllo è in grado di inviare, via modem GSM, una segnalazione di apparecchio guasto o "preallarmi" di "in esaurimento",dopo un certo numero (programmabile) di erogazioni di un dato prodotto.

PIN CODE

Con questa funzione si può programmare il codice di identificazoione che verrà inviato al modem GSM (optional) all'accensione dell'apparecchio.

IMPOSTAZIONE SOGLIE

Con questa funzione si definisce il numero di pezzi o di grammi di polvere di un dato prodotto, dopo cui segnalare, via modem, un preallarme di "in esaurimento".

RESET CONTATORI

Con questa funzione vengono azzerati i contatatori che gestiscono i preallarmi.

Capitolo 3°
MANUTENZIONE

L'integrità dell'apparecchio e la rispondenza alle norme degli impianti relativi andrà verificata, almeno una volta l'anno da personale specializzato.

Spegnere sempre l'apparecchio prima di procedere ad operazioni di manutenzione che richiedano lo smontaggio di componenti.

Le operazioni descritte qui di seguito devono essere eseguite solo da personale con conoscenza specifica del funzionamento dell'apparecchio sia dal punto di vista della sicurezza elettrica che delle norme igieniche.

PREMESSA GENERALE

Per assicurare nel tempo, il corretto funzionamento, l'apparecchiatura dovrà essere oggetto di manutenzione periodica.
Qui di seguito elenchiamo le operazioni da effettuarsi e le relative scadenze; esse sono, ovviamente, indicative, perché dipendenti dalle condizioni di impiego (es. durezza dell'acqua, umidità e temperatura ambientale, tipo di prodotto usato, ecc.).
Le operazioni descritte in questo capitolo non esauriscono tutti gli interventi di manutenzione.
Interventi più complessi (es. disincrostazione della caldaia) dovranno essere fatti da un tecnico con conoscenza specifica del distributore.
Onde evitare rischi di ossidazione o di aggressioni chimiche in genere, occorre tener ben pulite le superfici in acciaio inossidabile e verniciate utilizzando detergenti neutri (evitare solventi).

In nessun caso è consentito l'uso di getti d'acqua per il lavaggio dell'apparecchio.

MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE

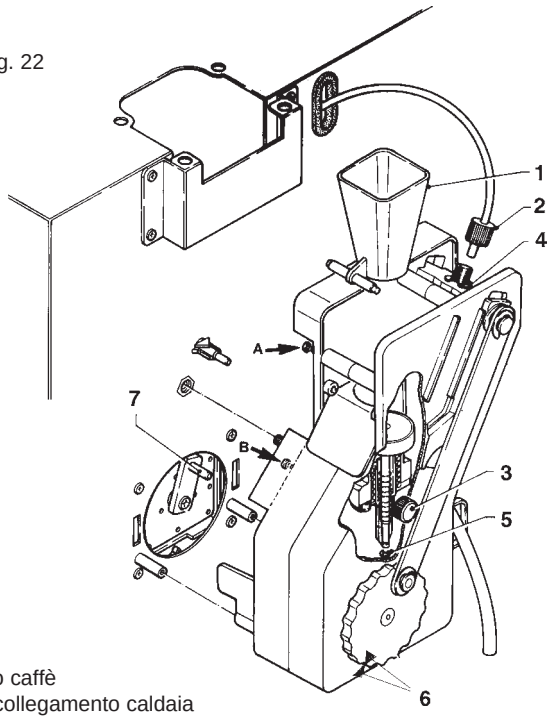
Ogni 10.000 erogazioni o, comunque, ogni 6 mesi e necessaria una sia pur piccola manutenzione al gruppo caffè.
Per procedere alla manutenzione, operare come segue:

- scollegare dal pistone superiore il tubo in teflon di collegamento con la caldaia, facendo attenzione a non perdere la guarnizione (vedi fig. 22);
- svitare il pomello che fissa il gruppo alla mensola;
- estrarre il gruppo caffè.

Smontaggio filtro superiore

- Sfilare l'anello elastico dalla sede;
- estrarre il pistone dalla traversa;
- smontare il filtro e la guarnizione dal pistone.

Fig. 22



1 - Imbuto caffè
2 - Tubo collegamento caldaia
3 - Pomello fissaggio gruppo
4 - Anello fissaggio pistone superiore
5 - Anello fissaggio pistone inferiore
6 - Tacche di riferimento
7 - Perno manovella motoriduttore

Smontaggio filtro inferiore

- Allentare le viti A e B quanto basta per liberare l'imbuto caffè (vedi fig. 22);
- sfilare l'anello elastico di fissaggio del pistone inferiore;
- sfilare il pistone dalla camera di infusione e smontare il filtro.

Immergere per 20 ' i componenti smontati del gruppo in una soluzione di acqua bollente e detersivo per macchine da caffè.
Risciacquare abbondantemente, asciugare il tutto e rimontare seguendo l'ordine inverso, prestando particolare attenzione a:

- riposizionare il pistone nelle tacche corrette per la dose di caffè utilizzata (vedi paragrafo relativo);
- collimare le due tacche di riferimento e reinserire il gruppo caffè.

Importante!!!

Verificare che il perno della manovella del motoriduttore si inserisca nella sua sede.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

PULIZIA DISTRIBUTORE BICCHIERI

Il distributore bicchieri è concepito in modo da poter essere smontato facilmente per le operazioni di manutenzione, E' possibile smontare senza l'uso di attrezzi ogni singola colonna dell'incolonnatore bicchieri e l'anello sgancio.

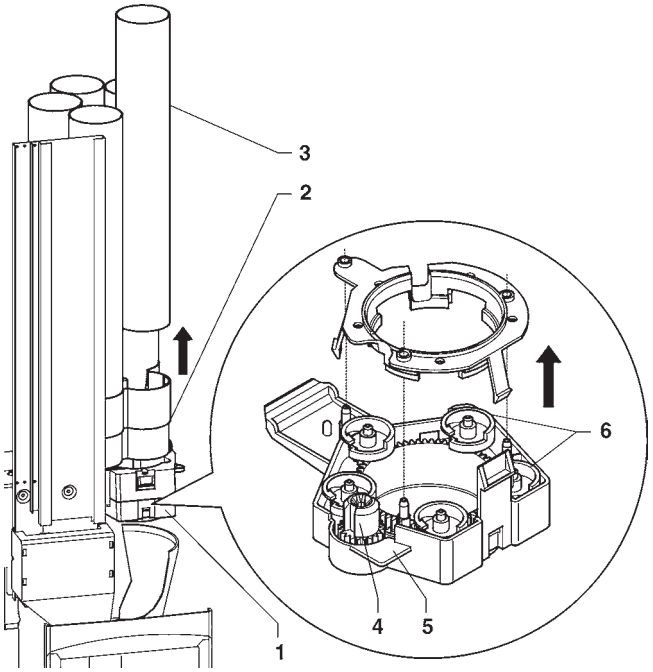
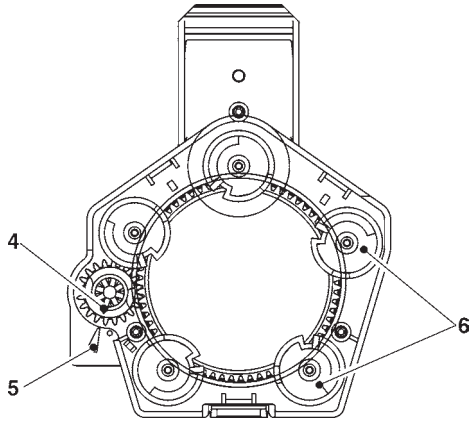


Fig. 23

1 - Anello sgancio bicchieri
2 - Incollonnatore bicchieri
3 - Colonna estraibile
4 - Ingranaggio attuazione micro
5 - Supporto chiocciole
6 - Chiocciole sgancio bicchieri

Fig. 24



L'anello sgancio bicchieri non va aperto per la normale pulizia.
Qualora si rendesse necessario intervenire, in fase di rimontaggio bisogna prestare attenzione a:

- allineare la tacca sull'ingranaggio attuazione microinterruttore con la freccia del supporto chiocciole.
- rispettare l'orientamento delle chiocciole come rappresentato in figura.

SANITIZZAZIONE ANNUALE

Con frequenza almeno annuale, o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e della qualità dell'acqua in entrata, è necessario pulire e disinfettare l'intero circuito alimentare procedendo come segue:

- tutti i componenti a contatto con gli alimenti, tubi compresi, devono essere tolti dall'apparecchio e smontati in tutte le loro parti;
- tutti i residui e le pellicole visibili devono essere rimossi meccanicamente utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole;
- i componenti devono essere immersi per almeno 20 minuti in una soluzione sanitizzante;
- le superfici interne dell'apparecchiatura vanno pulite con la stessa soluzione sanitizzante;
- risciacquare abbondantemente e rimontare i vari particolari.

Prima di rimettere in funzione l'apparecchio, andranno comunque rieseguite le operazioni di disinfezione, con i componenti montati descritte nel capitolo "Sanitizzazione mixer e circuiti alimentari"

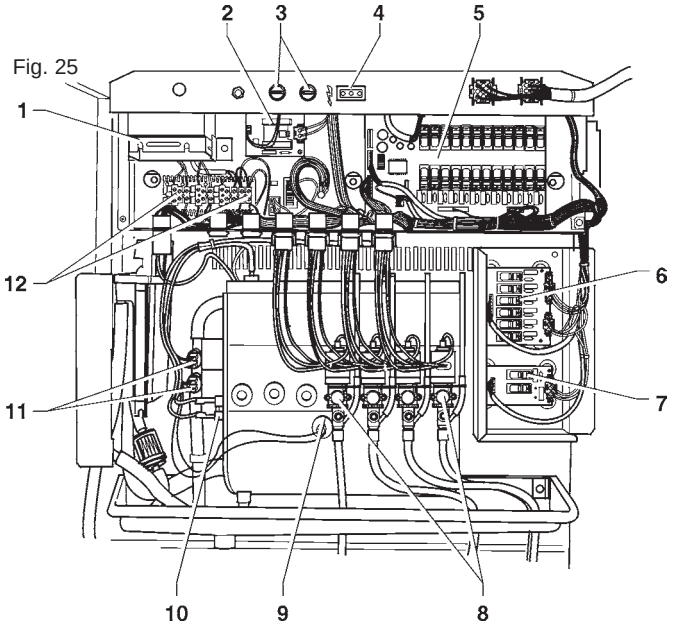
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

FUNZIONE SCHEDE E SEGNALI LUMINOSI

SCHEDA ATTUAZIONI

Questa scheda (vedi fig. 25) provvede ad attivare, tramite relè, gli utilizzatori a 230 V~. Gestisce i segnali provenienti dalle camme e/o microinterruttotri sui vari utilizzatori. Inoltre controlla la scheda caldaia e le schede relè.
La scheda è alimentata a 24 Vac.

Fig. 25



1 - Trasformatore
2 - Scheda caldaia solubili
3 - Fusibili di rete
4 - Presa sempre in tensione
5 - Scheda attuazioni
6 - Scheda 6 relè
7 - Scheda 3 relè
8 - Elettrovalvole solubili
9 - Sonda temperatura caldaia
10 - Termostato di sicurezza (riarmo manuale)
11 - Termostati antiebollizione (riarmo manuale)
12 - Fusibili trasformatore

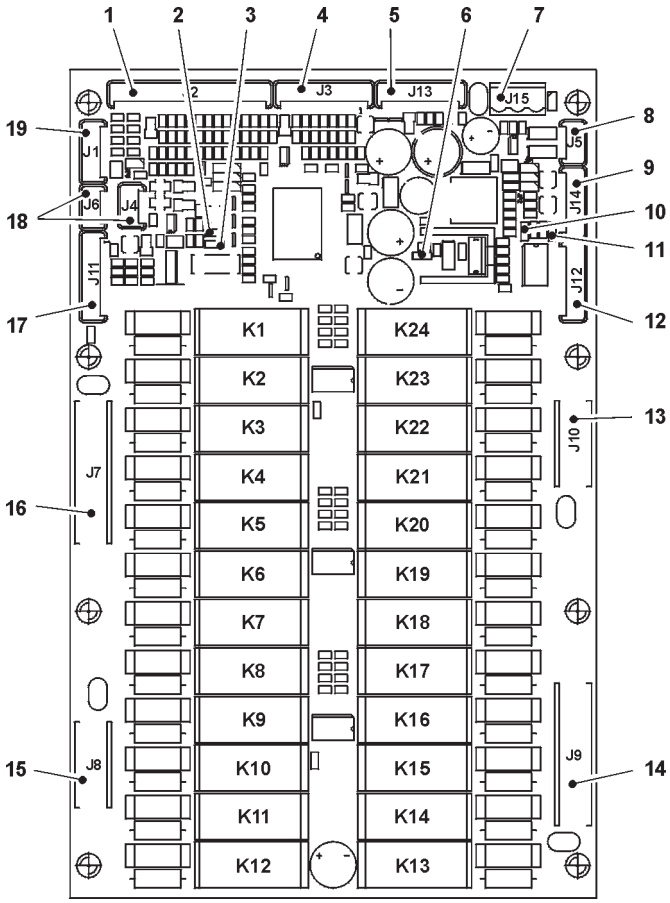
FUNZIONE RELE' (vedi schema elettrico)

K1	=	EEA		
K2	=	MSB		
K3	=	MSCB		
K4	=	MDZ		
K5	=	MSP		
K6	=	ESC2	VENT	
K7	=	MSU		
K8	=	PM	MF3	
K9	=	MD1		
K10	=	MF1		
K11	=	MD2		
K12	=	MF2		
K13	=	E1		
K14	=	E2		
K15	=	E3		
K16	=	E4		
K17	=	E5		
K18	=	E6		
K19	=	LF		
K20	=	MAC	MD4	MDFB
K21	=	ESC	MD5	MFB
K22	=	ER	MF5	MPF
K23	=	M	MD3	MDFB
K24	=	MAC2	MF4	MFFB

Il software di gestione della scheda è caricato direttamente, (tramite RS232) sul microprocessore.

- il LED verde (2) lampeggia durante il normale funzionamento della scheda;
- il LED giallo (6) indica la presenza dei 5 Vcc.
- il LED rosso (3) si accende durante il reset della scheda
- Il LED rosso (10) indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia espresso.
- Il LED rosso (11) indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia solubili.

Fig. 26



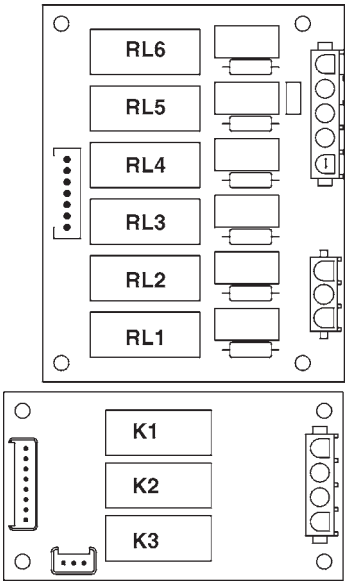
1 - Segnali di ingresso
2 - LED verde
3 - LED rosso
4 - Segnali di ingresso
5 - Connettore per programmazione scheda (RS232)
6 - LED giallo
7 - Alimentazione scheda (24 Vac)
8 - Non usato
9 - Sonde controllo caldaie
10- LED rosso resistenza caldaia espresso
11- LED rosso resistenza caldaia solubili
12- Collegamento scheda 6 relè
13- Utilizzatori 230 V ~
14- Utilizzatori 230 V ~
15- Utilizzatori 230 V ~
16- Utilizzatori 230 V ~
17- collegamento scheda 3 relè
18- Collegamento "Can Bus"
19- Non usato

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

SCHEDE RELÈ

Le schede a 6 e 3 relè sono controllate dalla scheda attuazioni e controllano alcuni degli utilizzatori a 230 V~.

Fig. 27



FUNZIONE RELE' (vedi schema elettrico)

RL1	=	MF8	MPF
RL2	=	MD6	MDFB
RL3	=	MF6	
RL4	=	MF7	MFFB
RL5	=	MD7	MDFB
RL6	=	MD8	MFB

K1	=	LF (porta)
K2	=	MAS
K3	=	EVT

SCHEDE CONTROLLO CALDAIE

Questa scheda (vedi fig. 25) controlla l'intervento della resistenza della caldaia solubili.
La caldaia caffè e gestita da una scheda simile montata nel modulo espresso

SCHEDA C.P.U.

La scheda C.P.U. (Central Process Unit) presiede alla gestione di tutti gli utilizzatori previsti per la configurazione massima e gestisce i segnali in entrata dalla tastiera, dal sistema di pagamento e gestisce la scheda attuazioni.
I LEDs, durante il funzionamento, danno le seguenti indicazioni:

- LED verde lampeggia durante il normale funzionamento della scheda C.P.U.;
- LED giallo si accende quando sono presenti i 5 Vdc;
- LED rosso si accende nel caso vi sia, per qualsiasi motivo, un reset nel software.

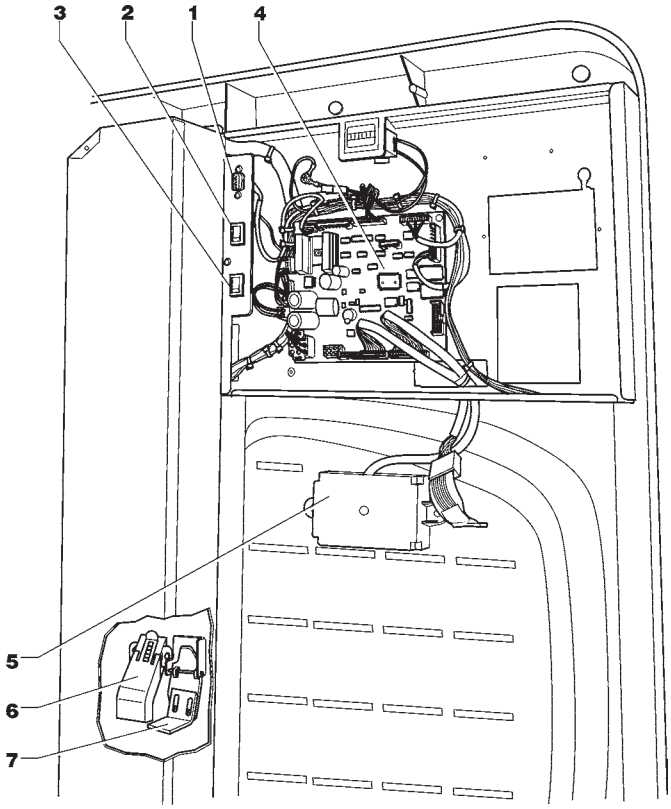


Fig. 28

1	- Presa seriale RS232
2	- Pulsante lavaggio
3	- Pulsante programmazione
4	- Sceda C.P.U
5	- Scheda display
6	- Scivolo monete
7	- Leva recupero monete

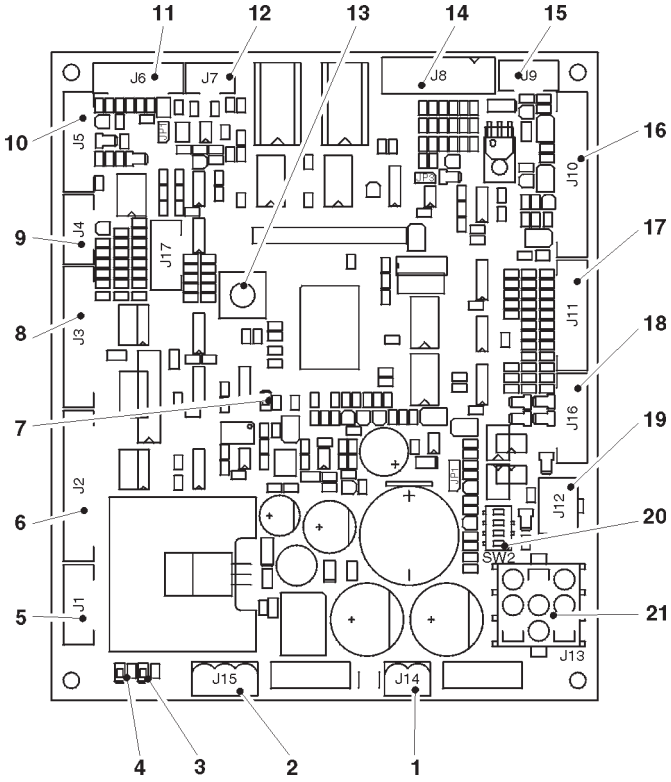


Fig. 29

1 - J14 alimentazione gettoniere
2 - J15 alimentazione scheda
3 - LED verde run (DL2)
4 - LED giallo 5 Vdc (DL1)
5 - Collegamento uscite 24 V
6 - Collegamento uscite 24 V
7 - LED rosso reset CPU (DL3)
8 - J3 input/output
9 - J4 non usato
10 - J5 programmer (RS232)
11 - J6 non usato
12 - J7 can bus
13 - Pulsante di preprogrammazione
14 - J8 validatori
15 - J9 non usato
16 -J10 display cristalli liquidi LCD
17 - J11 tastiera
18 - J16 tastiera
19 - J12 gettoniera MDB
20 - Minidip d'impostazione gettoniere (SW2)
21 - J13 espansione BDV/EXE

CONFIGURAZIONE SCHEDE ELETTRONICHE

Le schede elettroniche sono progettate per poter essere utilizzate su più modelli di apparecchiature.
In caso di sostituzione, o per cambiare le prestazioni dell'apparecchio, sarà necessario verificare la configurazione delle schede e caricare il software adeguato.

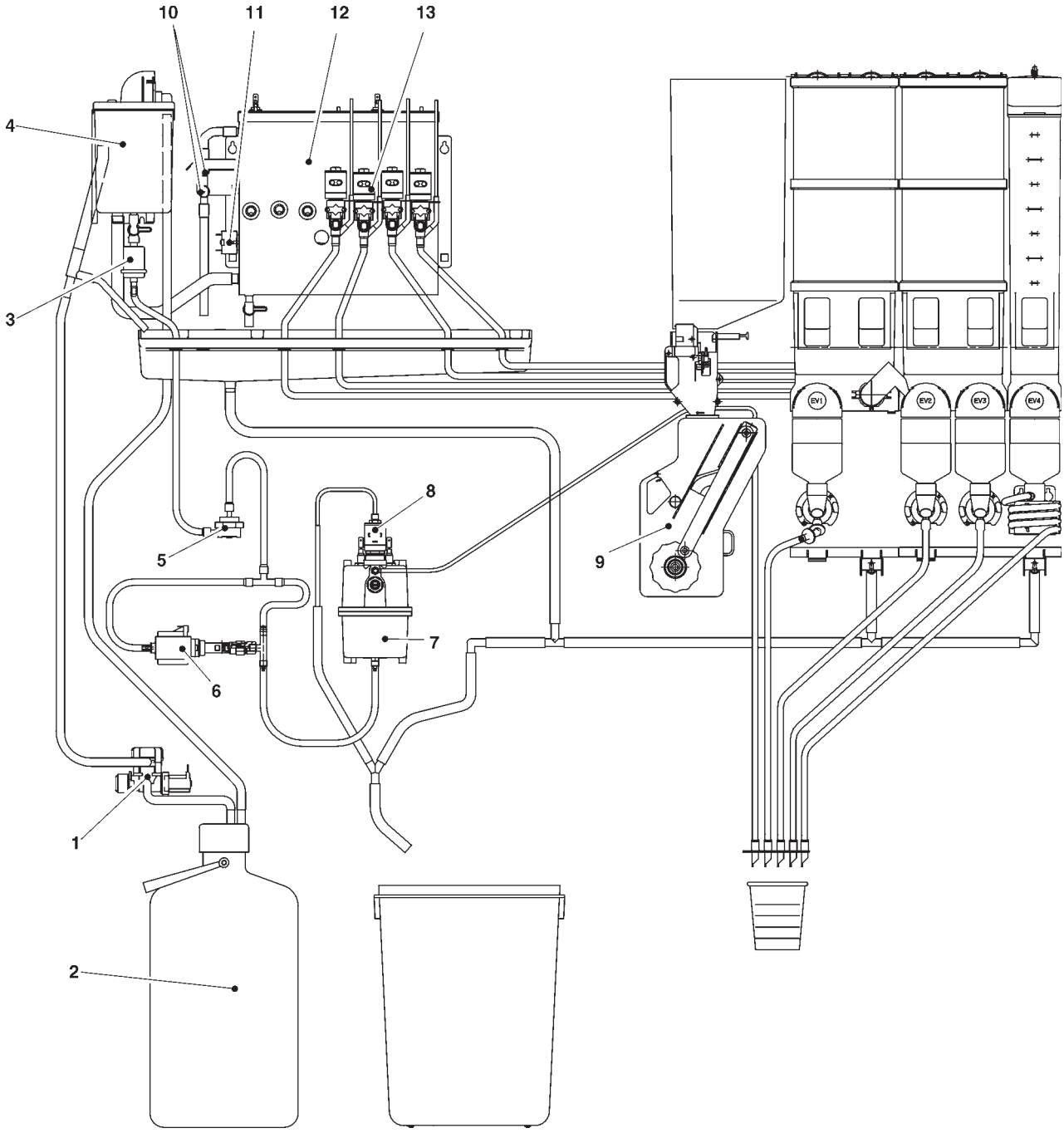
AGGIORNAMENTO SOFTWARE

L'apparecchio è dotato di Flash EPROM che consentono di essere riscritte elettricamente.
Con un apposito programma ed un idoneo sistema (personal computer o palmare) è possibile riscrivere il software di gestione dell'apparecchio senza sostituire le EPROM.

PREPROGRAMMAZIONE

Con la scheda nuova, dopo aver caricato il software adeguato, è necessario definire quale tipo di tastiera sia da utilizzare prima di procedere all'inizializzazione ed alla programmazione dei vari parametri.
Per accedere alla funzione di preprogrammazione (scelta tastiera) è necessario tenere premuto il pulsante di preprogrammazione (vedi fig. 29-13) durante l'accensione dell'apparecchio.
Il display visualizzerà il messaggio lampeggiante "preprogrammazione" e premendo velocemente il pulsante (13) sarà possibile scorrere l'elenco delle tastiere previste (Astro - numerica - Oblò ecc.).
Tenendo premuto il pulsante (13) fino al segnale acustico, la tastiera presente sul display verrà memorizzata e sarà possibilie procedere all'inizializzazione.

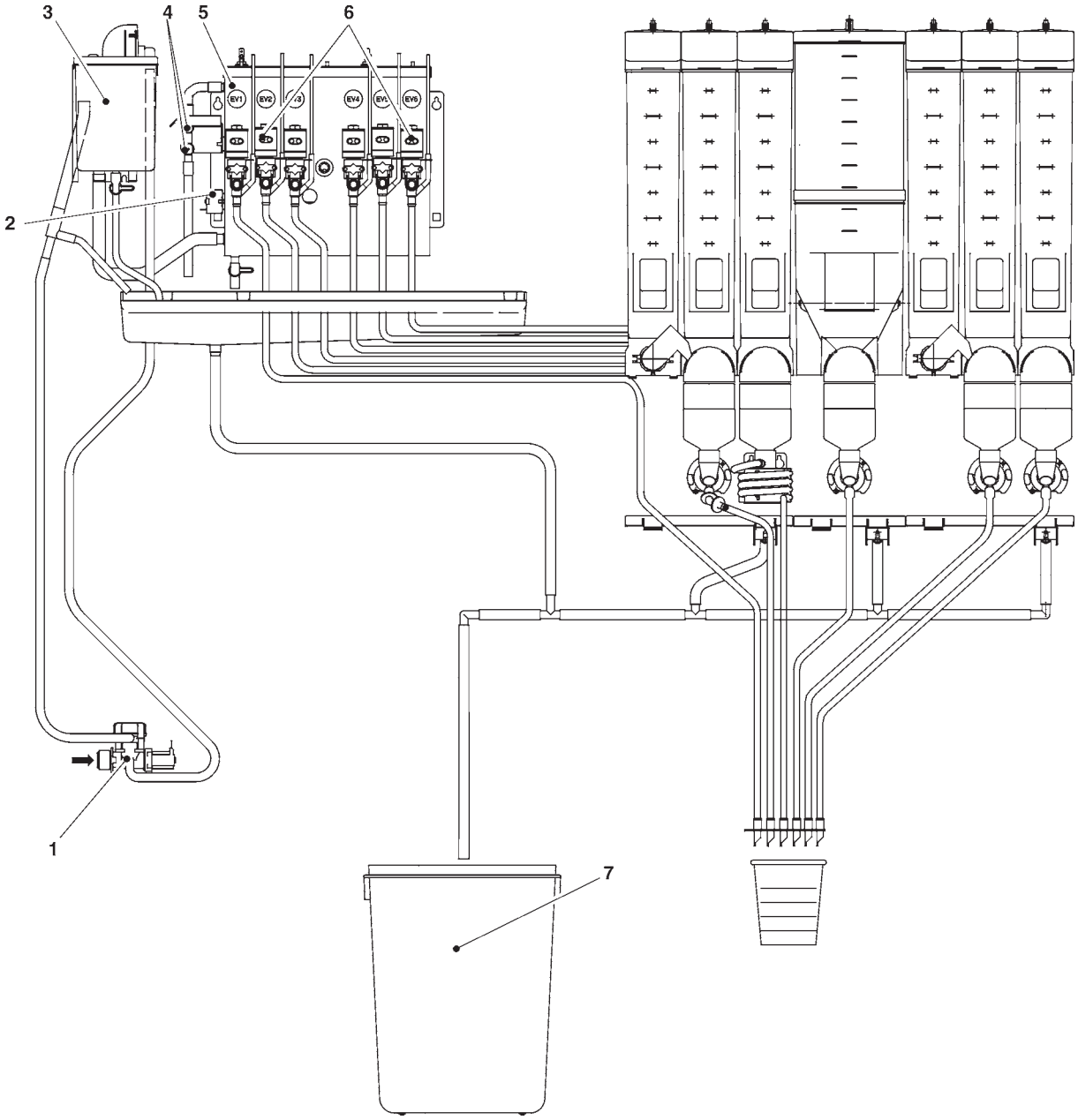
CIRCUITO IDRAULICO ESPRESSO



1 - Elettrovalvola entrata acqua
2 - Decalcificatore (se previsto)
3 - Filtro meccanico
4 - Air-break
5 - Contatore volumetrico
6 - Pompa a vibrazione
7 - Caldaia caffè
8 - Elettrovalvola erogazione caffè
9 - Gruppo caffè
10 -Termostati antiebollizione
11 -Termostato di sicurezza
12 - Caldaia solubili
13 - Elettrovalvole solubili

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

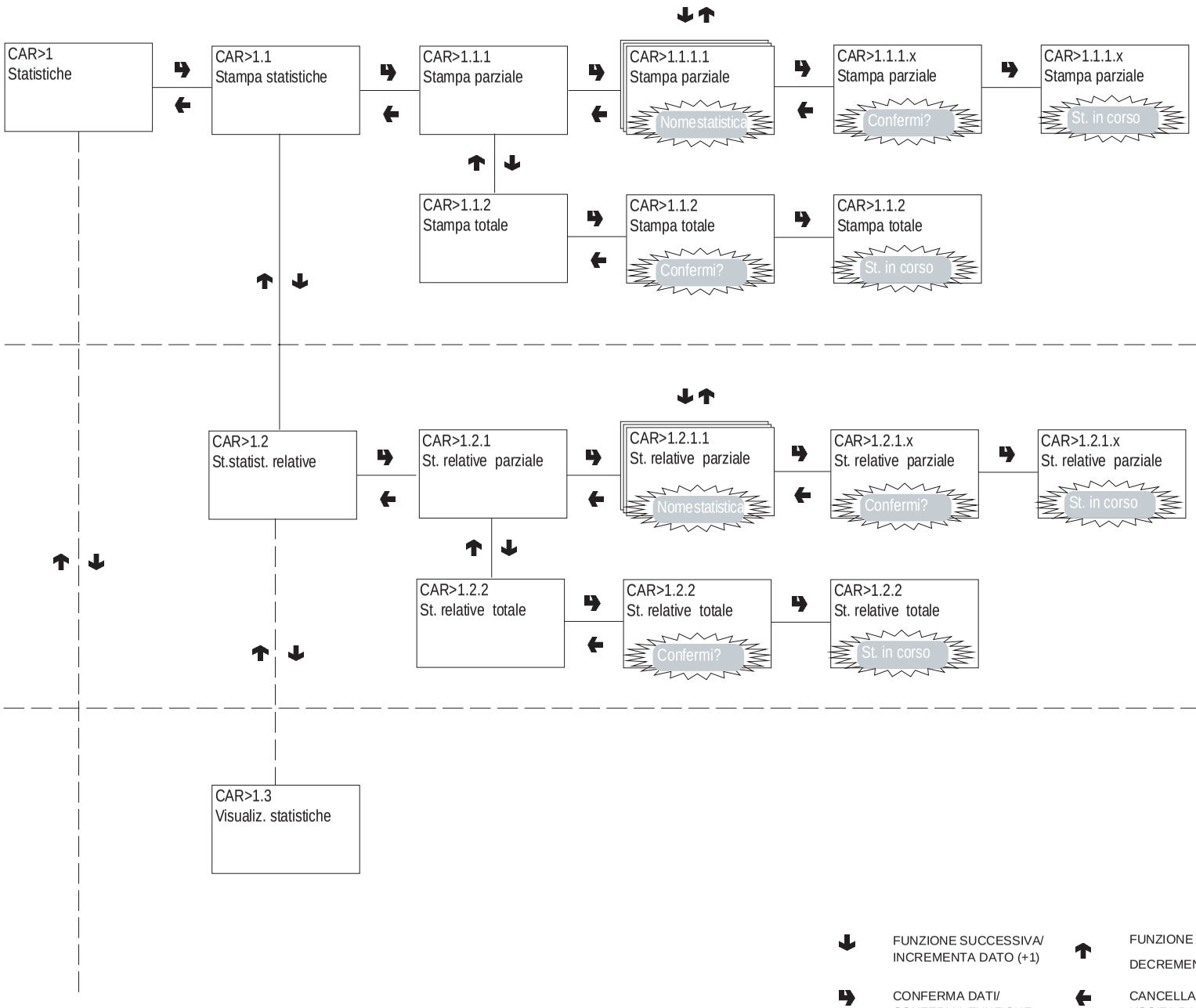
CIRCUITO IDRAULICO INSTANT



1 - Elettrovalvola entrata acqua
2 - Termostato sicurezza
3 - Air break
4 -Termostati antiebollizione
5 - Caldaia solubili
6 - Elettrovalvole solubili
7 - Contenitore fondi liquidi

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Caricatore - Riepilogo



STATISTICHE TOTALI

Con la stampante connessa stampa di tutti i dati come in visualizzazione

Stampa dei dati per:
Selezioni
Fasce orarie
Sconti
Guasti
Dati gettoniere

Intestazione:
Data corrente
Modello macchina
Revisione software
Codice Gestore
Codice D.A.
Data installazione

Stampa dei dati per:
Selezioni
Fasce orarie
Sconti
Guasti
Dati gettoniere

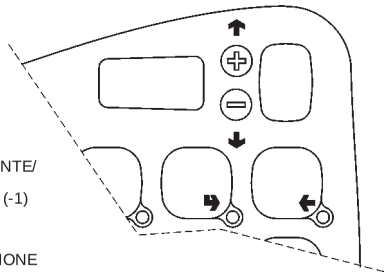
STATISTICHE RELATIVE

FUNZIONE SUCCESSIVA/ INCREMENTA DATO (+1)

FUNZIONE PRECEDENTE/ DECREMENTA DATO (-1)

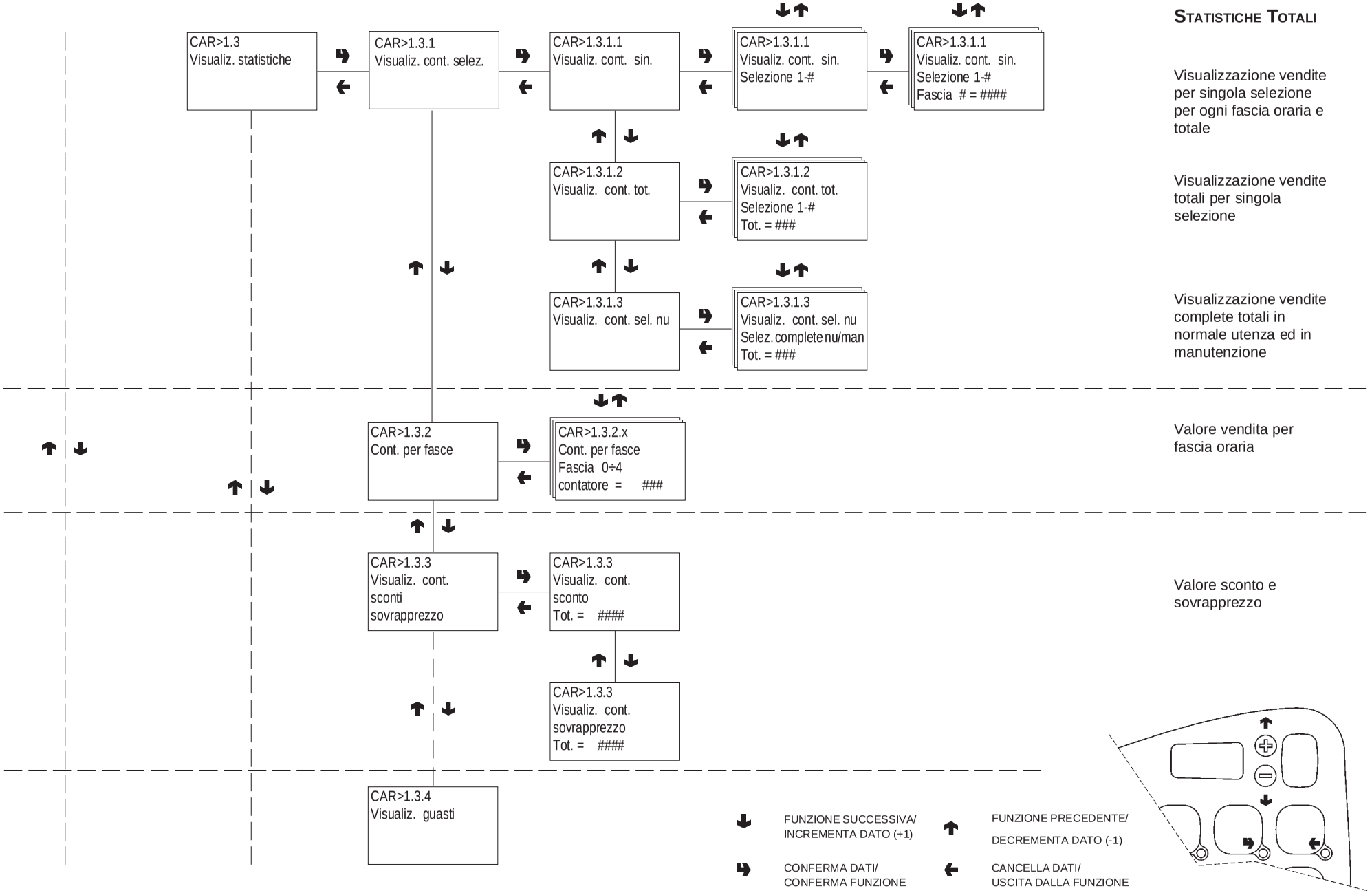
CONFERMA DATI/ CONFERMA FUNZIONE

CANCELLA DATI/ USCITA DALLA FUNZIONE



© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Caricatore - Riepilogo



STATISTICHE TOTALI

Visualizzazione vendite per singola selezione per ogni fascia oraria e totale

Visualizzazione vendite totali per singola selezione

Visualizzazione vendite complete totali in normale utenza ed in manutenzione

Valore vendita per fascia oraria

Valore sconto e sovrapprezzo

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Caricatore - Riepilogo

CAR>1.3.4
Visualiz. guasti

CAR>1.3.4
Vuoto acqua

contatore = ###

ELENCO GUASTI
Vuoto acqua
Pieno fondi
Air - break
Vuoto bicchieri
Ugelli mobili
Contatore volumetrico
Caldaia instant
Scheda macchina
Gettoniera
Sgancio caffè
Gruppo espresso
Vuoto caffè
Dati RAM
Caldaia espresso
Sgancio bicchieri
Pistone fresh brew 1
Spazzola fresh brew 1
Pistone fresh brew 2
Spazzola fresh brew 2

CAR>1.3.5
Visual. dati gettoniere

CAR>1.3.5.x
Visual. dati gettoniere

DATI GETTONIERE
(a seconda del protocollo utilizzato)

Validatori ed Executive
Incassat e venduto

Audit BDV

Audit MDB

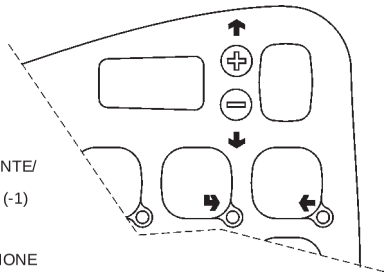
CAR>1.4
Visualiz. statistiche relative

FUNZIONE SUCCESSIVA/ INCREMENTA DATO (+1)

FUNZIONE PRECEDENTE/ DECREMENTA DATO (-1)

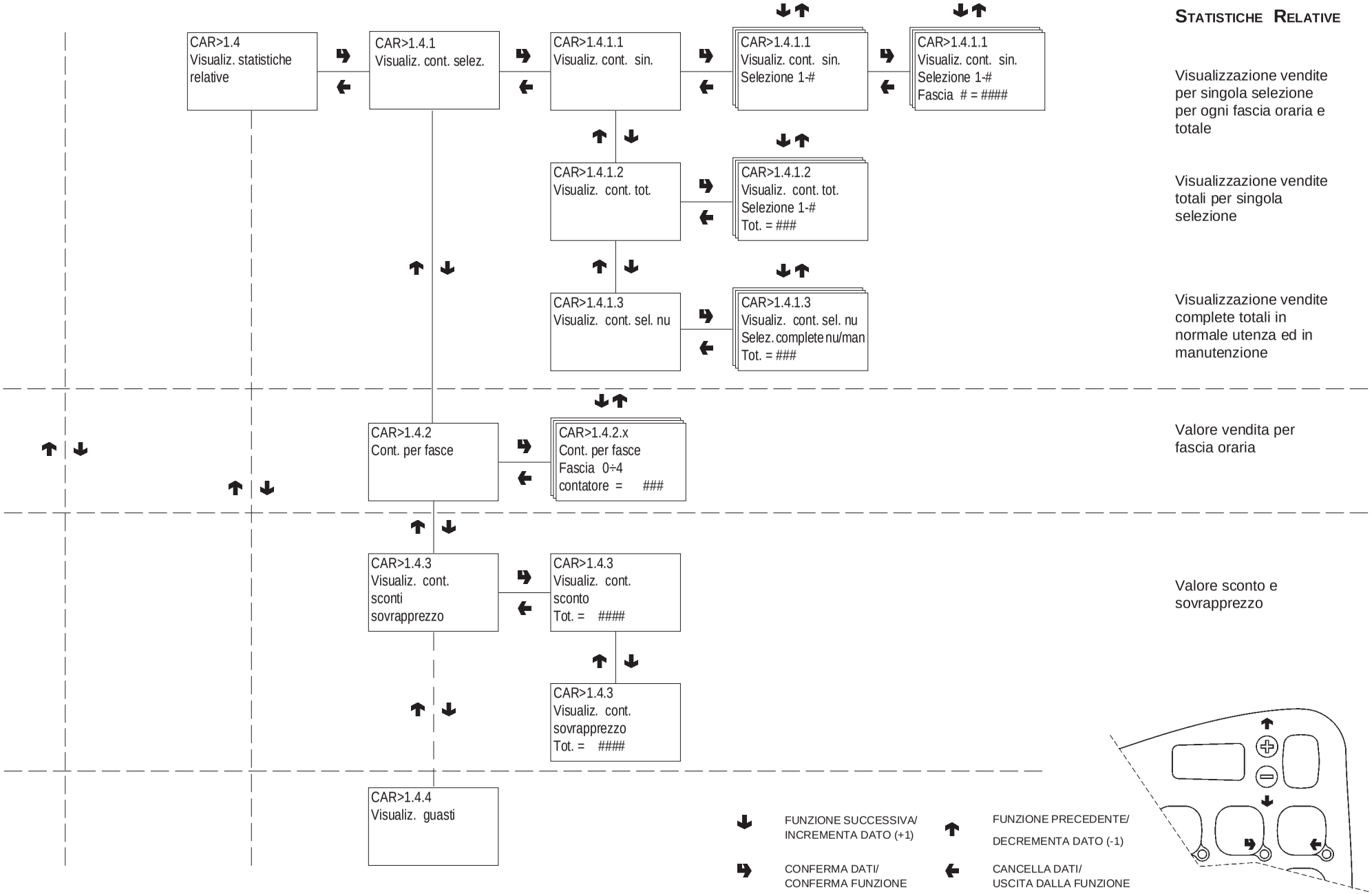
CONFERMA DATI/ CONFERMA FUNZIONE

CANCELLA DATI/ USCITA DALLA FUNZIONE



© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Caricatore - Riepilogo



STATISTICHE RELATIVE

Visualizzazione vendite per singola selezione per ogni fascia oraria e totale

Visualizzazione vendite totali per singola selezione

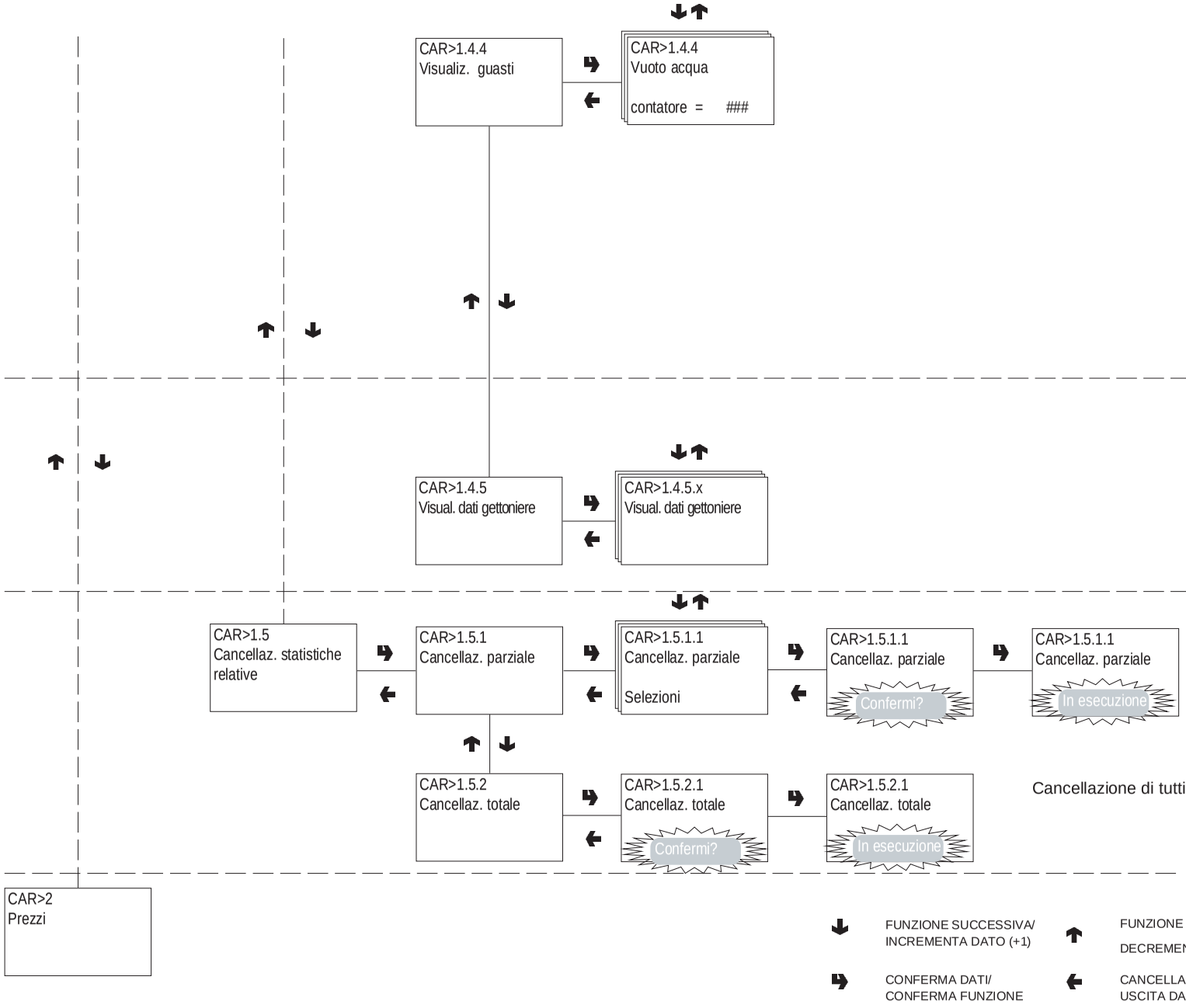
Visualizzazione vendite complete totali in normale utenza ed in manutenzione

Valore vendita per fascia oraria

Valore sconto e sovrapprezzo

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Caricatore - Riepilogo



STATISTICHE RELATIVE
ELENCO GUASTI
Vuoto acqua
Pieno fondi
Air - break
Vuoto bicchieri
Ugelli mobili
Contatore volumetrico
Caldaia instant
Scheda macchina
Gettoniera
Sgancio caffè
Gruppo espresso
Vuoto caffè
Dati RAM
Caldaia espresso
Sgancio bicchieri
Pistone fresh brew 1
Spazzola fresh brew 1
Pistone fresh brew 2
Spazzola fresh brew 2

DATI GETTONIERE
(a seconda del protocollo utilizzato)

Validatori ed Executive
Incassat e venduto

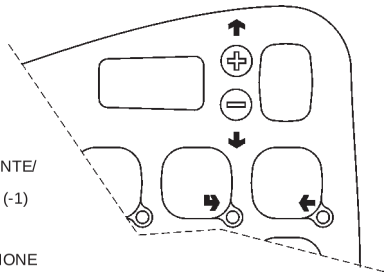
Audit BDV

Audit MDB

STATISTICHE RELATIVE

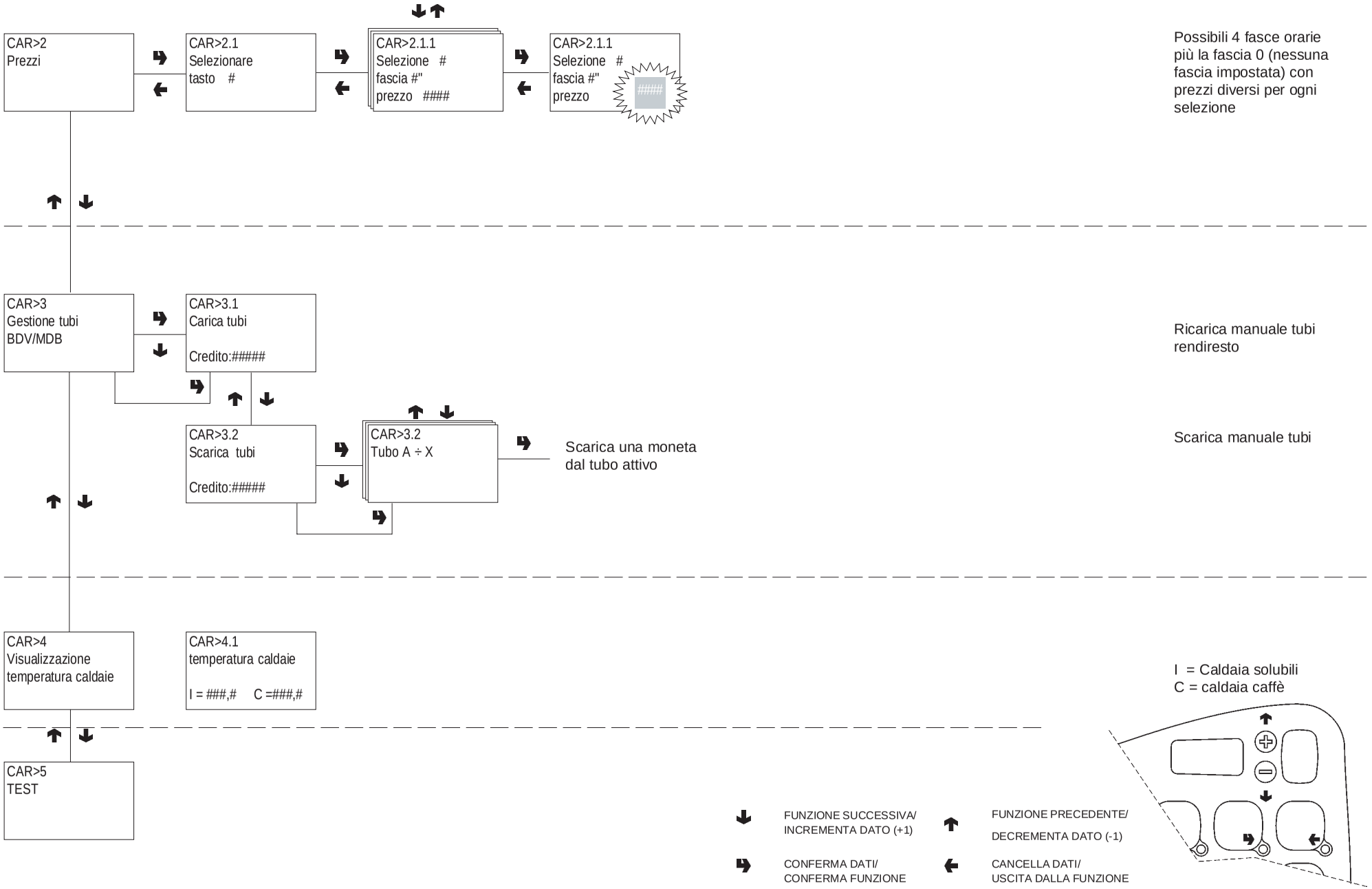
Cancellazione dei dati per:
Selezioni
Sconto-sovrapprezzo
Guasti
Dati gettoniere

Cancellazione di tutti i dati



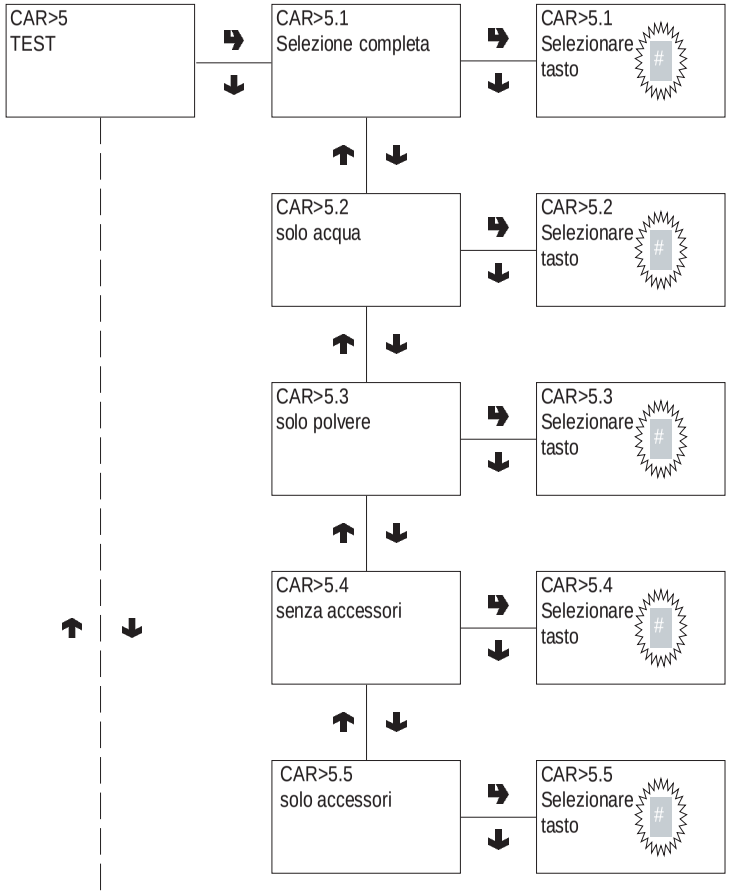
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Caricatore - Riepilogo



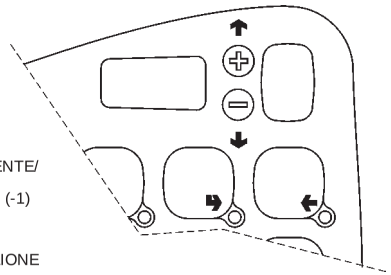
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Caricatore - Riepilogo



Premendo un tasto
inizio erogazione

Premendo una volta il tasto
di programmazione



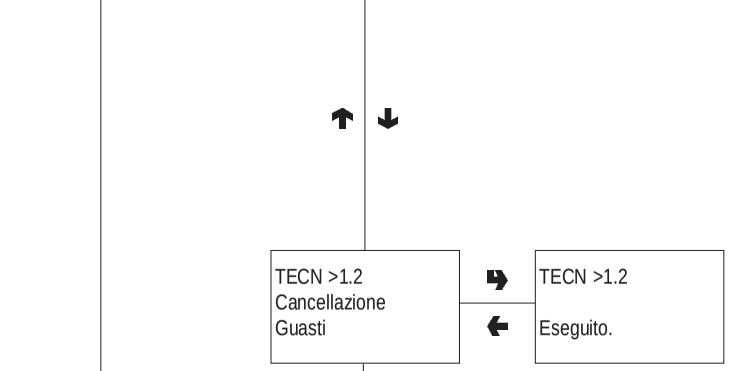
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo

Scorrimento a tempo
dei guasti presenti

VISALIZZAZIONE GUASTI

ELENCO GUASTI
Vuoto acqua
Pieno fondi
Air - break
Vuoto bicchieri
Ugelli mobili
Contatore volumetrico
Caldaia instant
Scheda macchina
Gettoniera
Sgancio caffè
Gruppo espresso
Vuoto caffè
Dati RAM
Caldaia espresso
Sgancio bicchieri
Pistone fresh brew 1
Spazzola fresh brew 1
Pistone fresh brew 2
Spazzola fresh brew 2



ON Abilita

OFF Disbilita

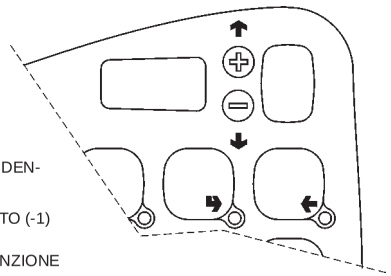
Lampade esterne spente con
apparecchio fuori servizio

FUNZIONE SUCCESSIVA/
INCREMENTA DATO (+1)

FUNZIONE PRECEDEN-
TE/
DECREMENTA DATO (-1)

CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE

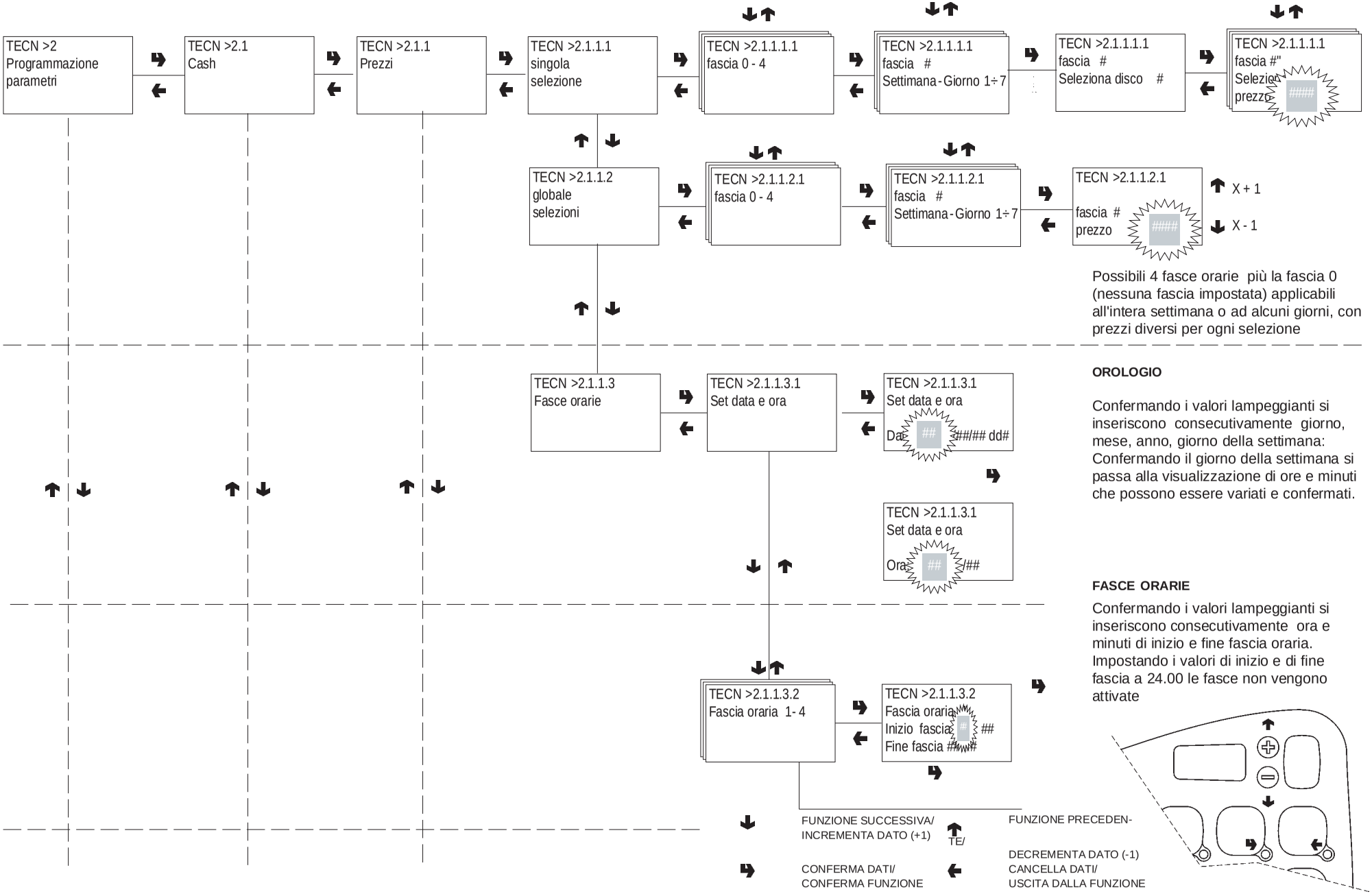
CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



0211 208-00

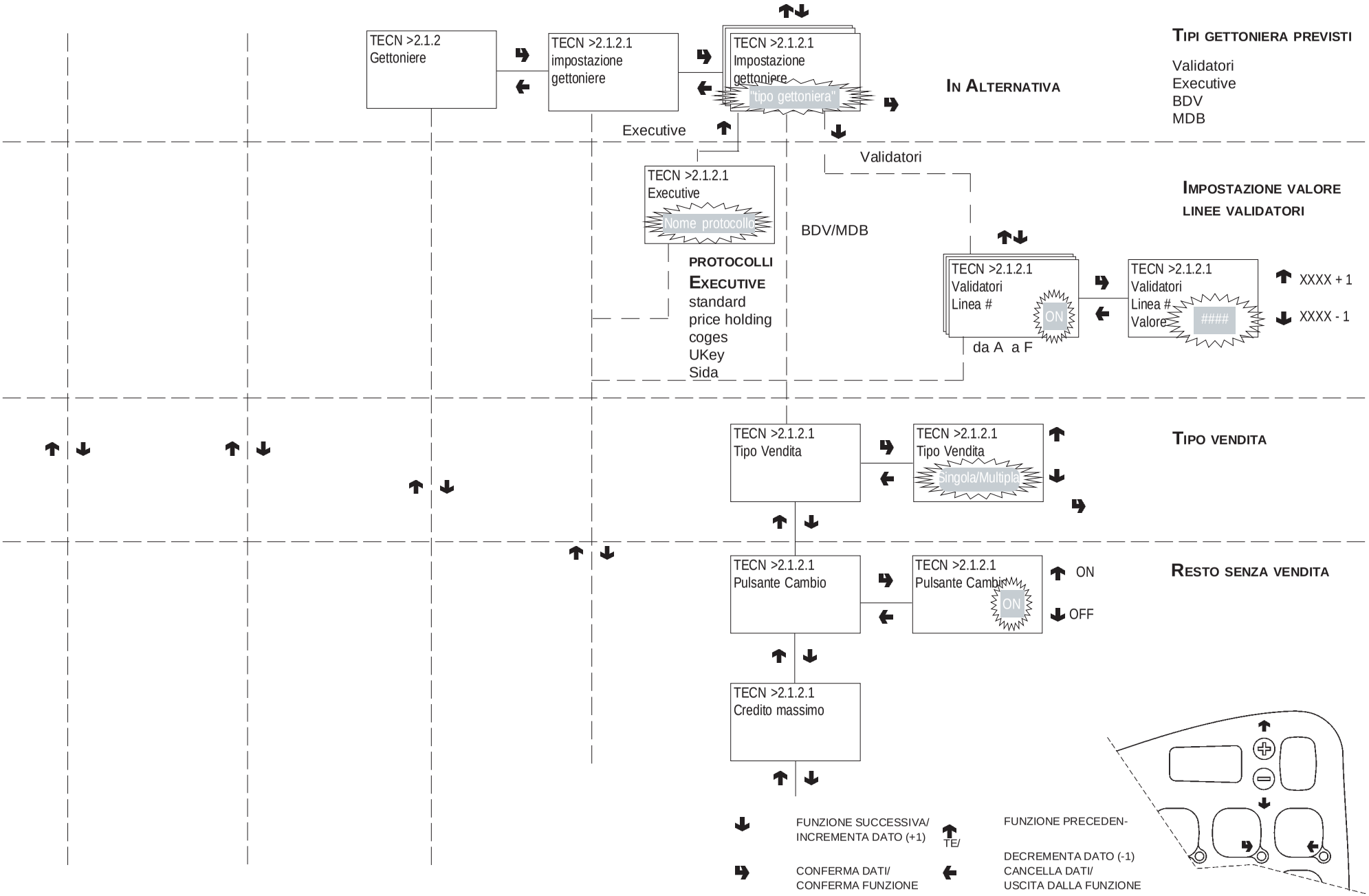
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo



© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

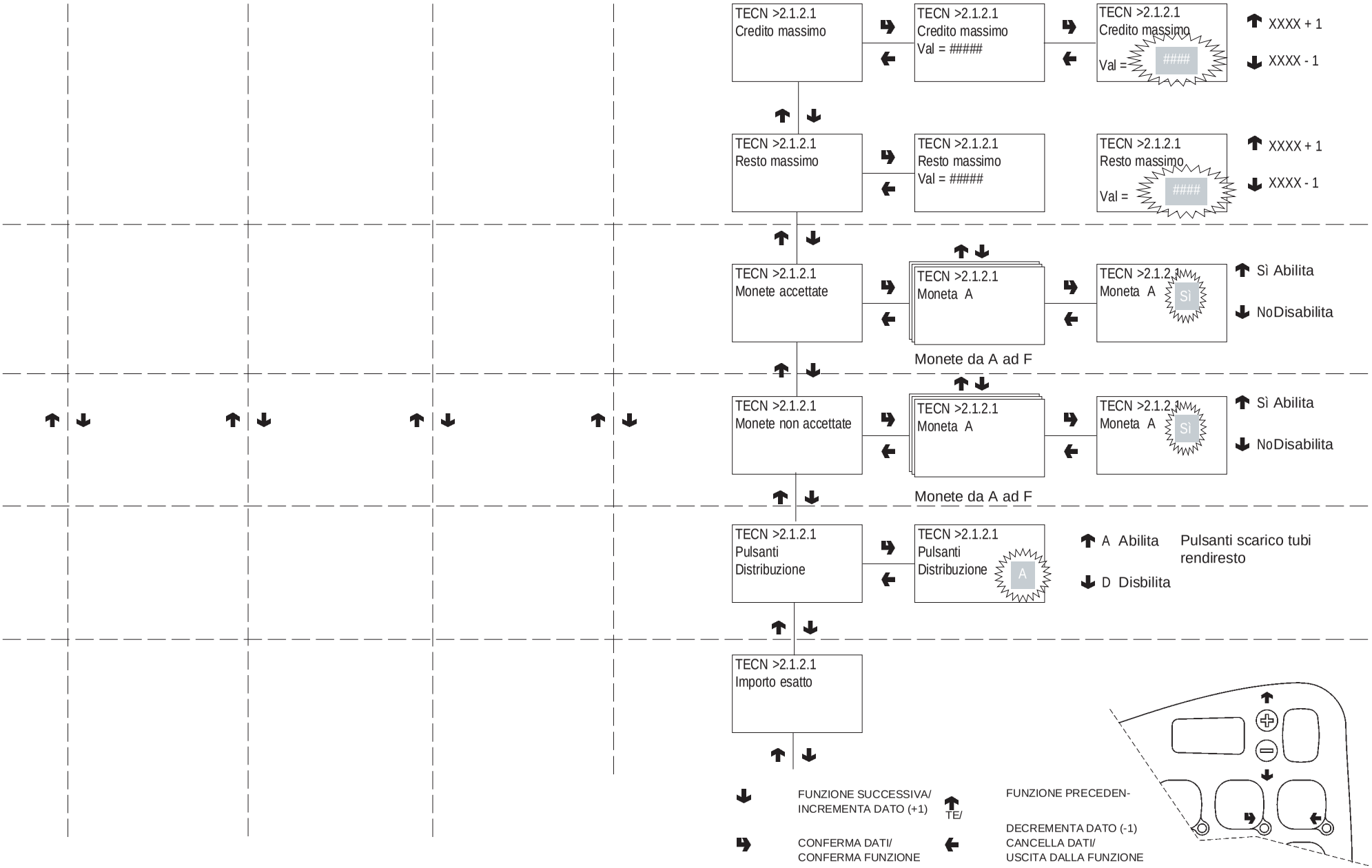
Menu Tecnico - Riepilogo



0211 208-00

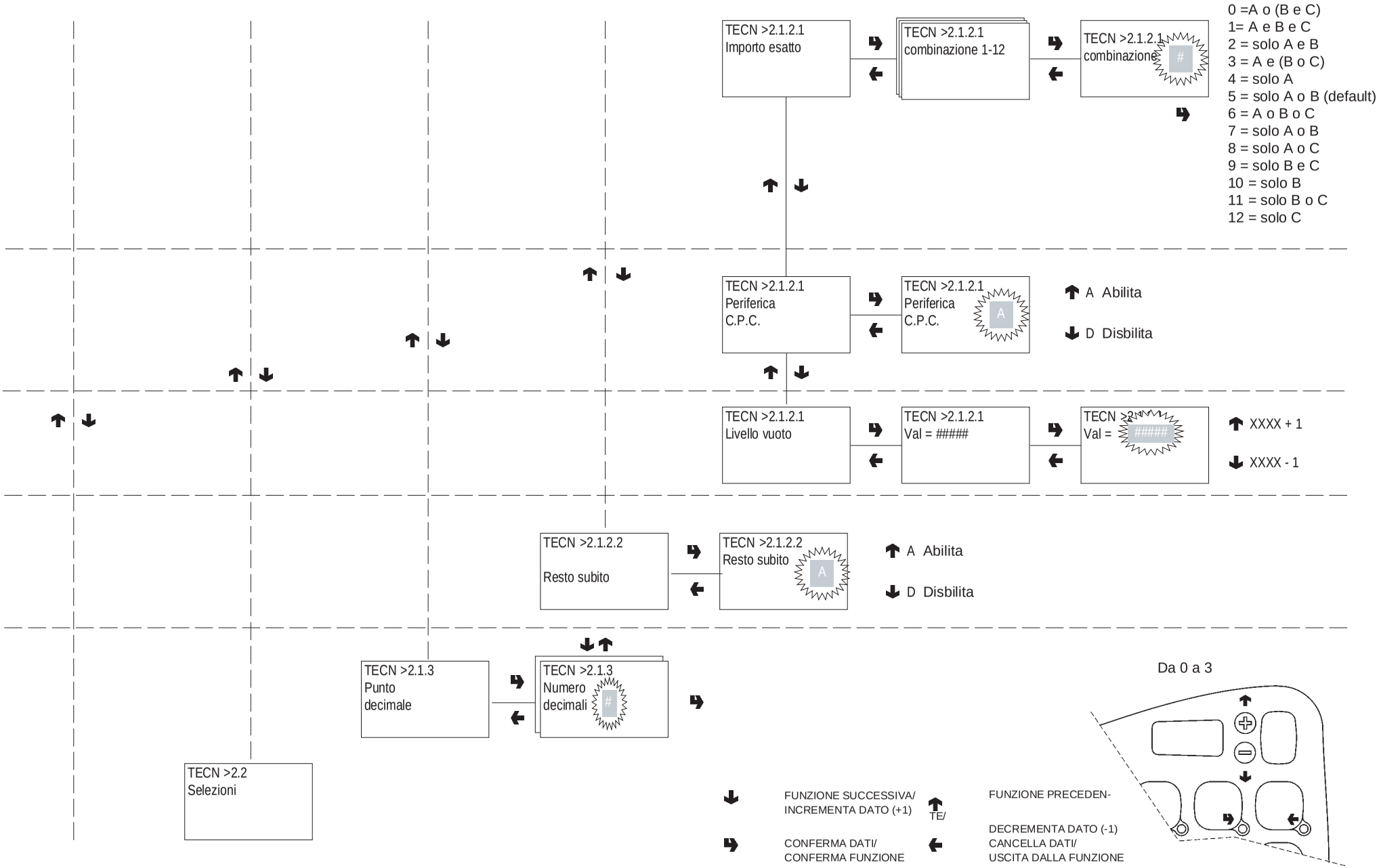
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo



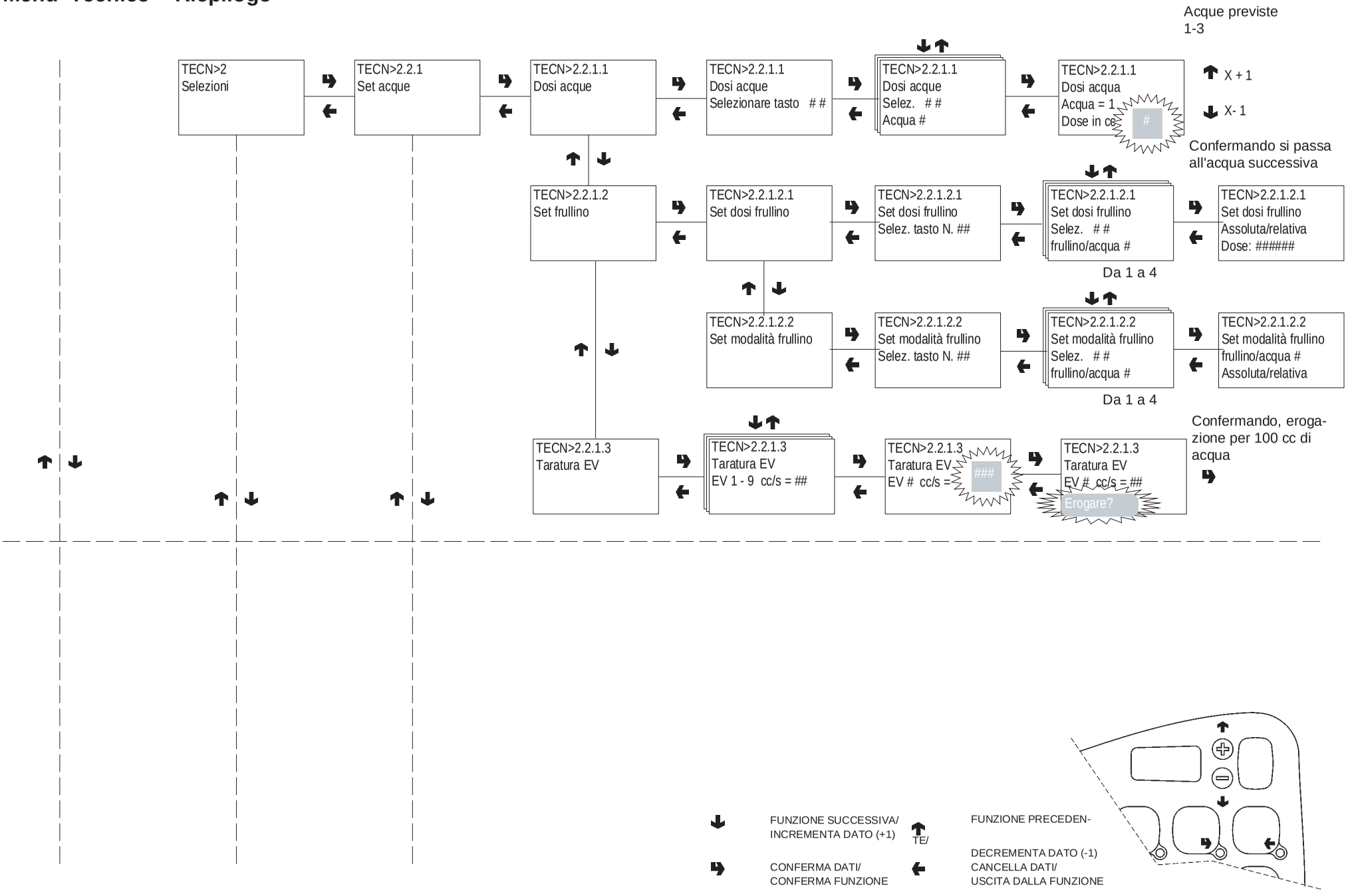
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo



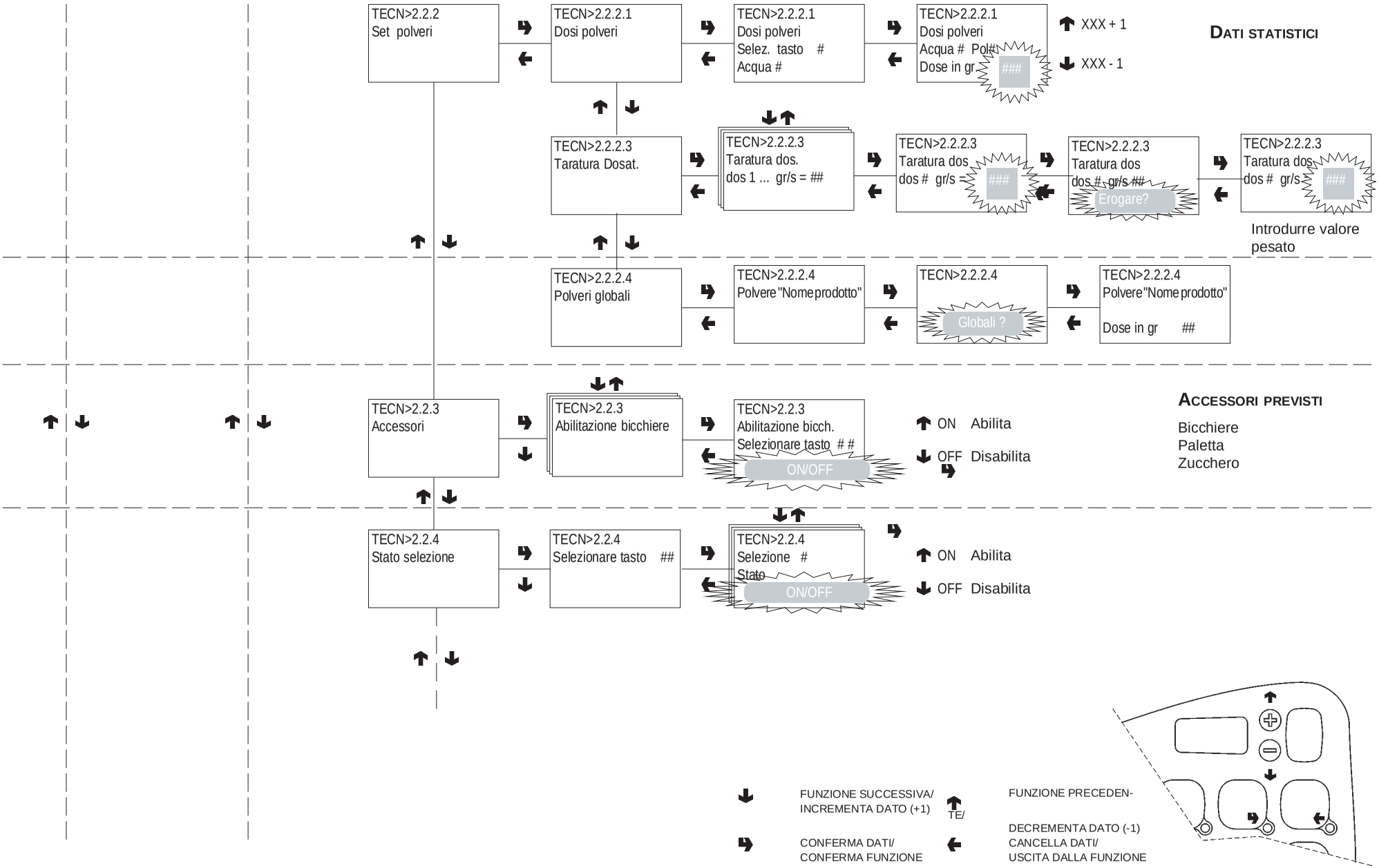
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo



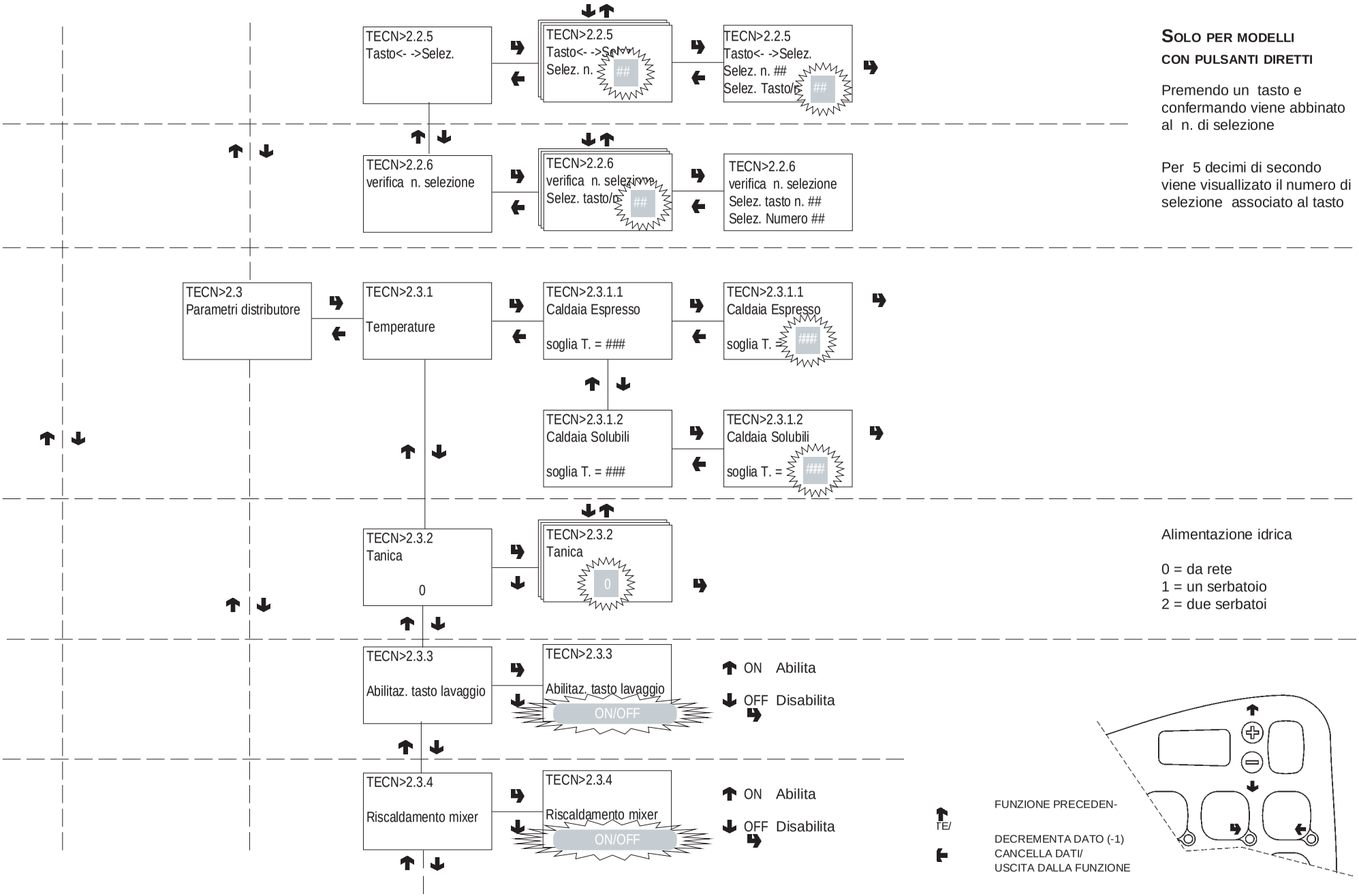
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo



© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo



SOLO PER MODELLI CON PULSANTI DIRETTI

Premendo un tasto e confermando viene abbinato al n. di selezione

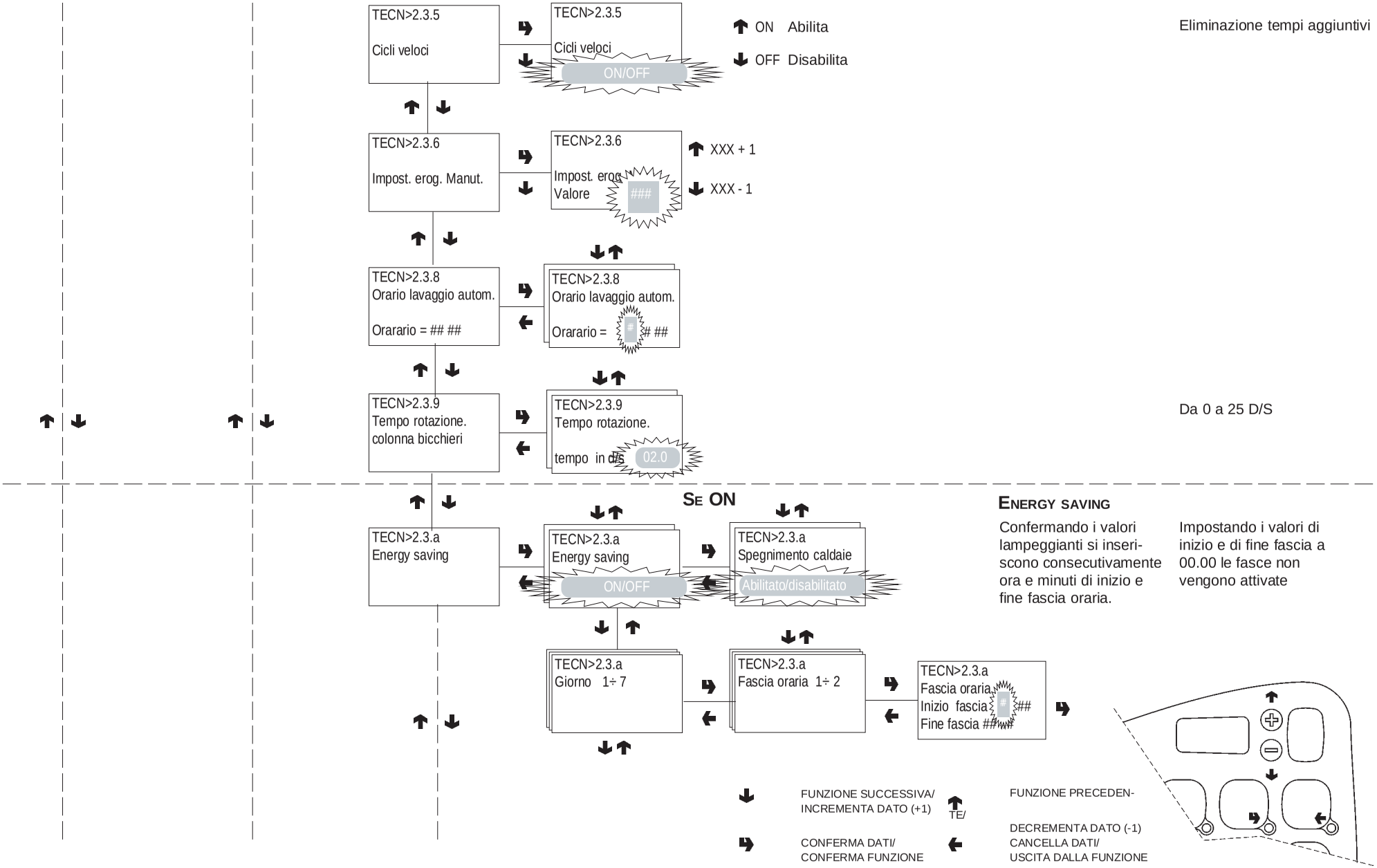
Per 5 decimi di secondo viene visuallizato il numero di selezione associato al tasto

Alimentazione idrica

0 = da rete
1 = un serbatoio
2 = due serbatoi

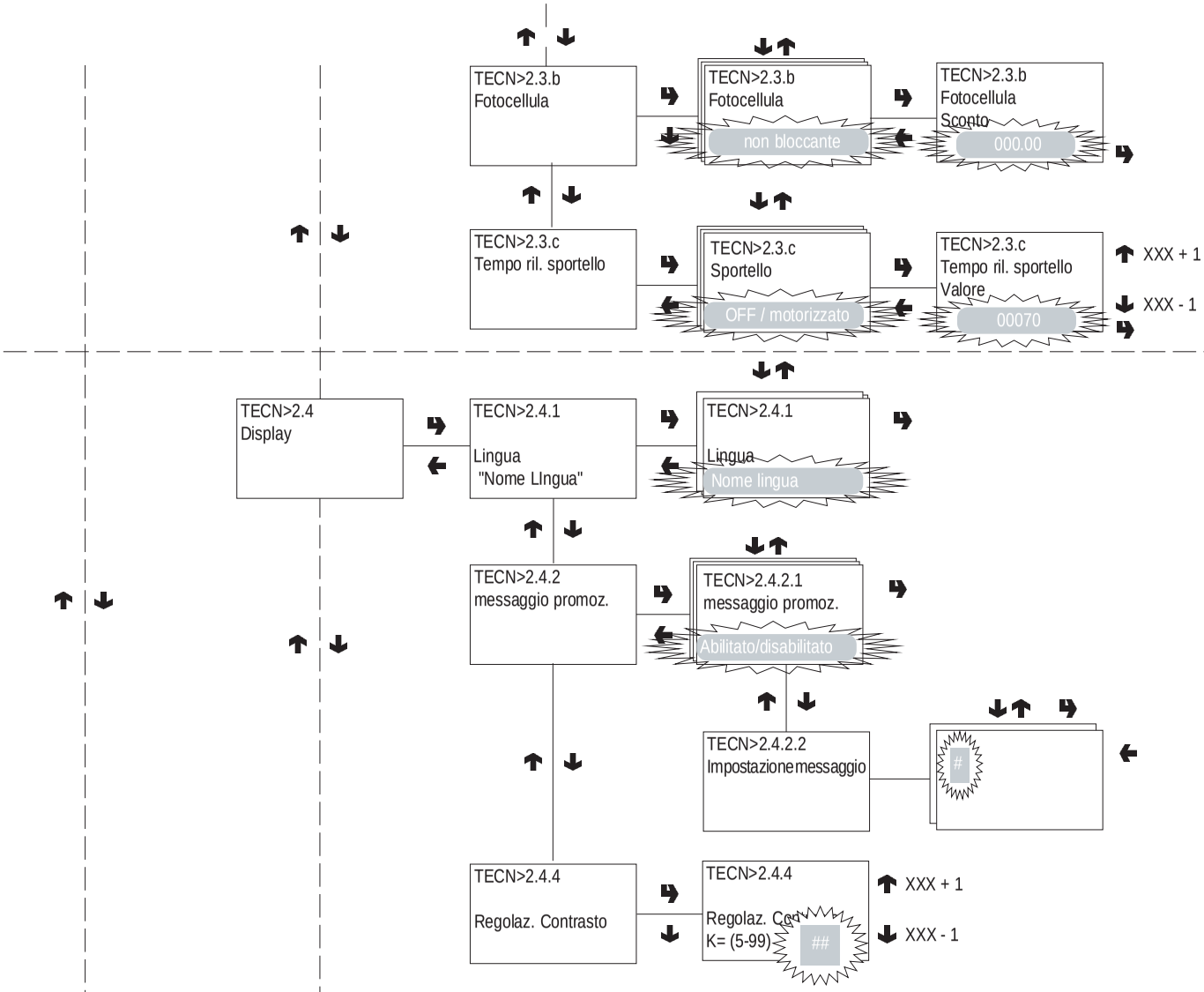
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo



© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo



GESTIONE SENSORE TAZZE

Disabilitata
Sensore tazza
Guasto non bloccante
Guasto bloccante

GESTIONE SPORTELLO

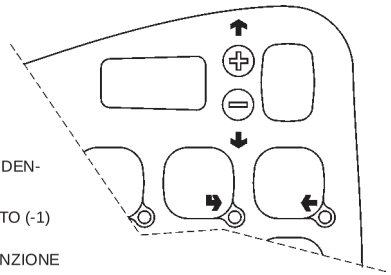
OFF = manuale
Motorizz.= Automatico
da 0 a 150 d/s

LINGUE PREVISTE

Italiano
Inglese
Spagnolo
Francese
Tedesco

Abilitazione e modifica del messaggio promozionale

Inserire il valore percentuale



FUNZIONE SUCCESSIVA/ INCREMENTA DATO (+1)

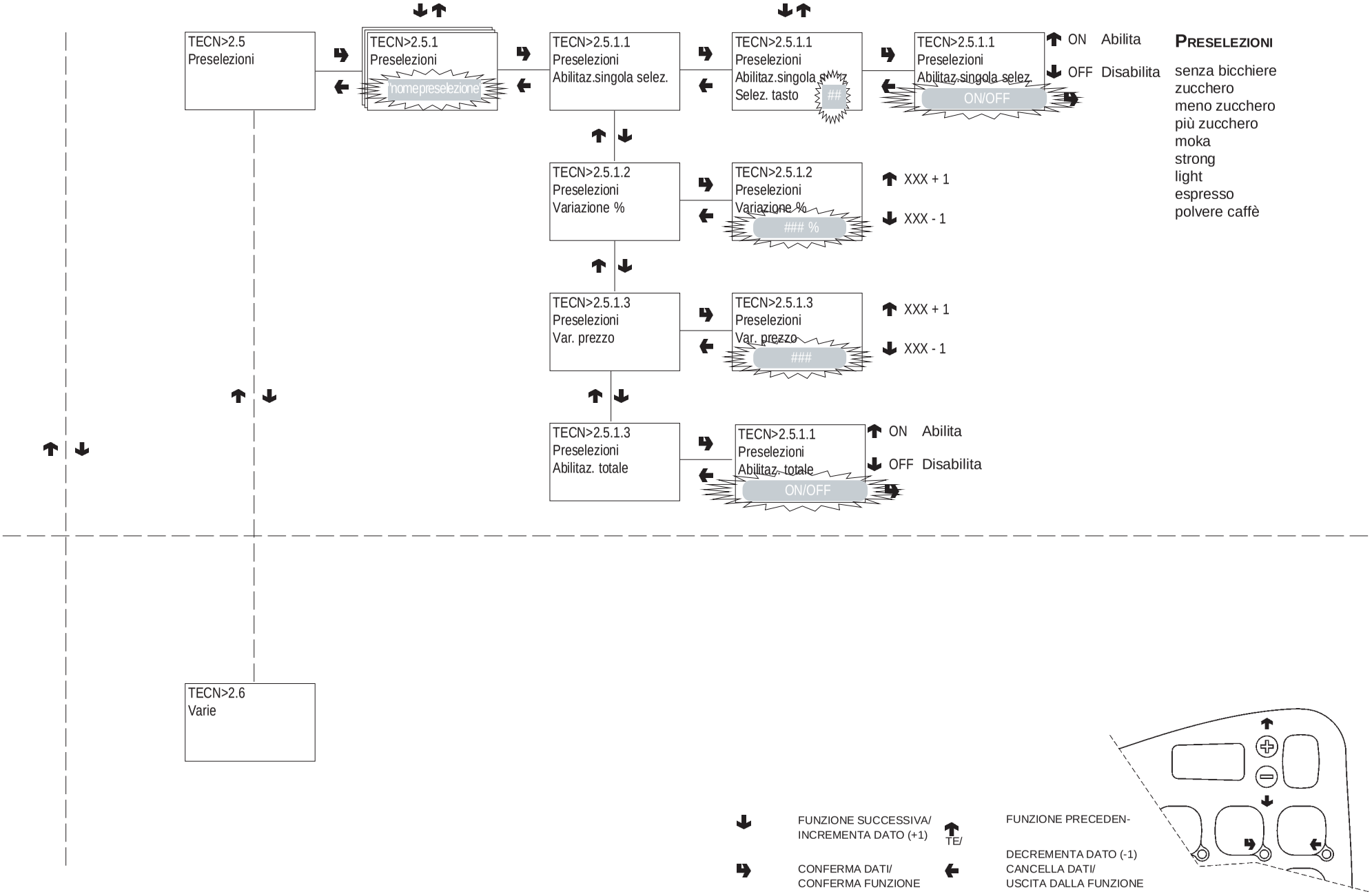
FUNZIONE PRECEDEN- TE/ DECREMENTA DATO (-1)

CONFERMA DATI/ CONFERMA FUNZIONE

CANCELLA DATI/ USCITA DALLA FUNZIONE

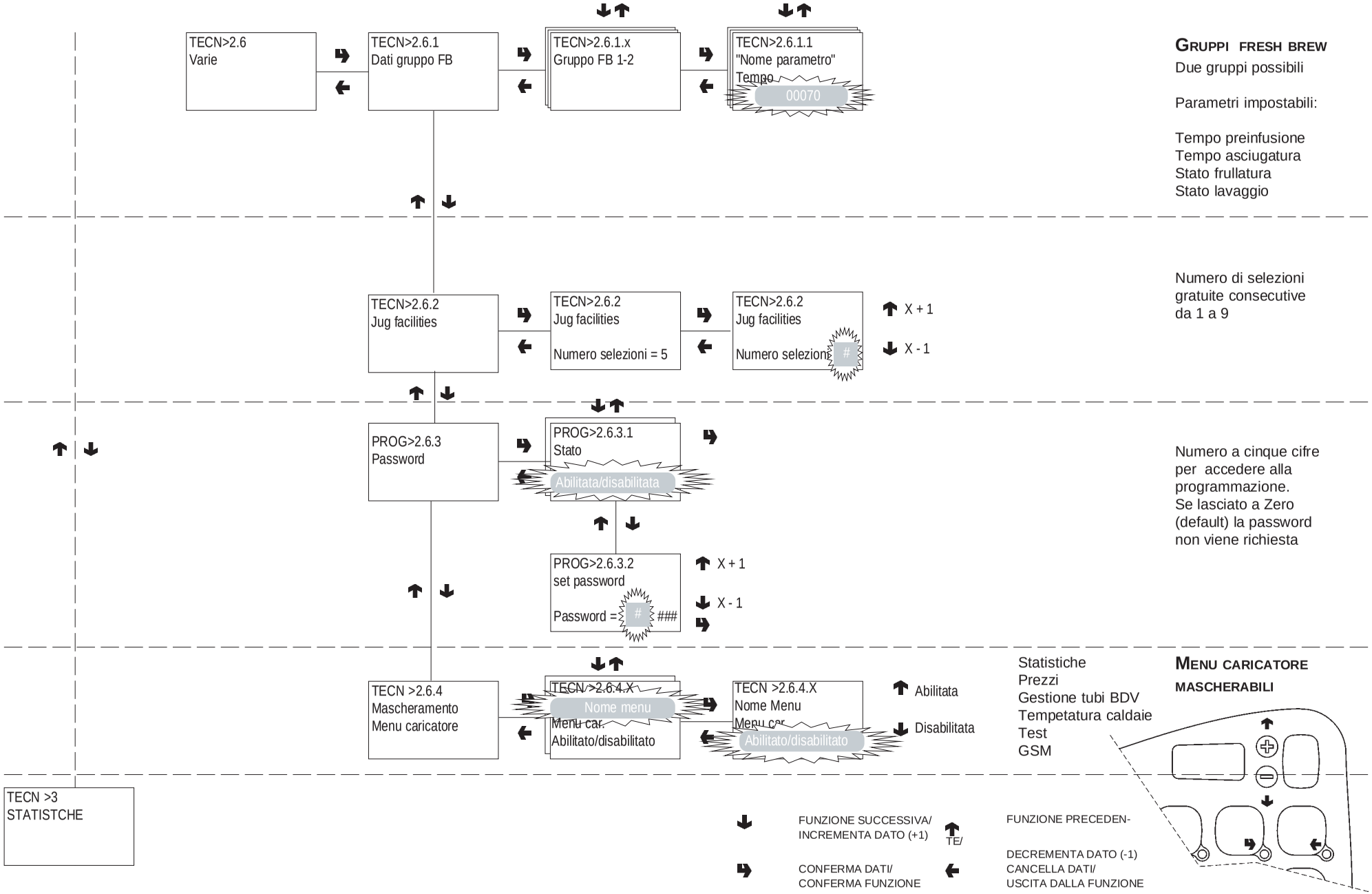
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo



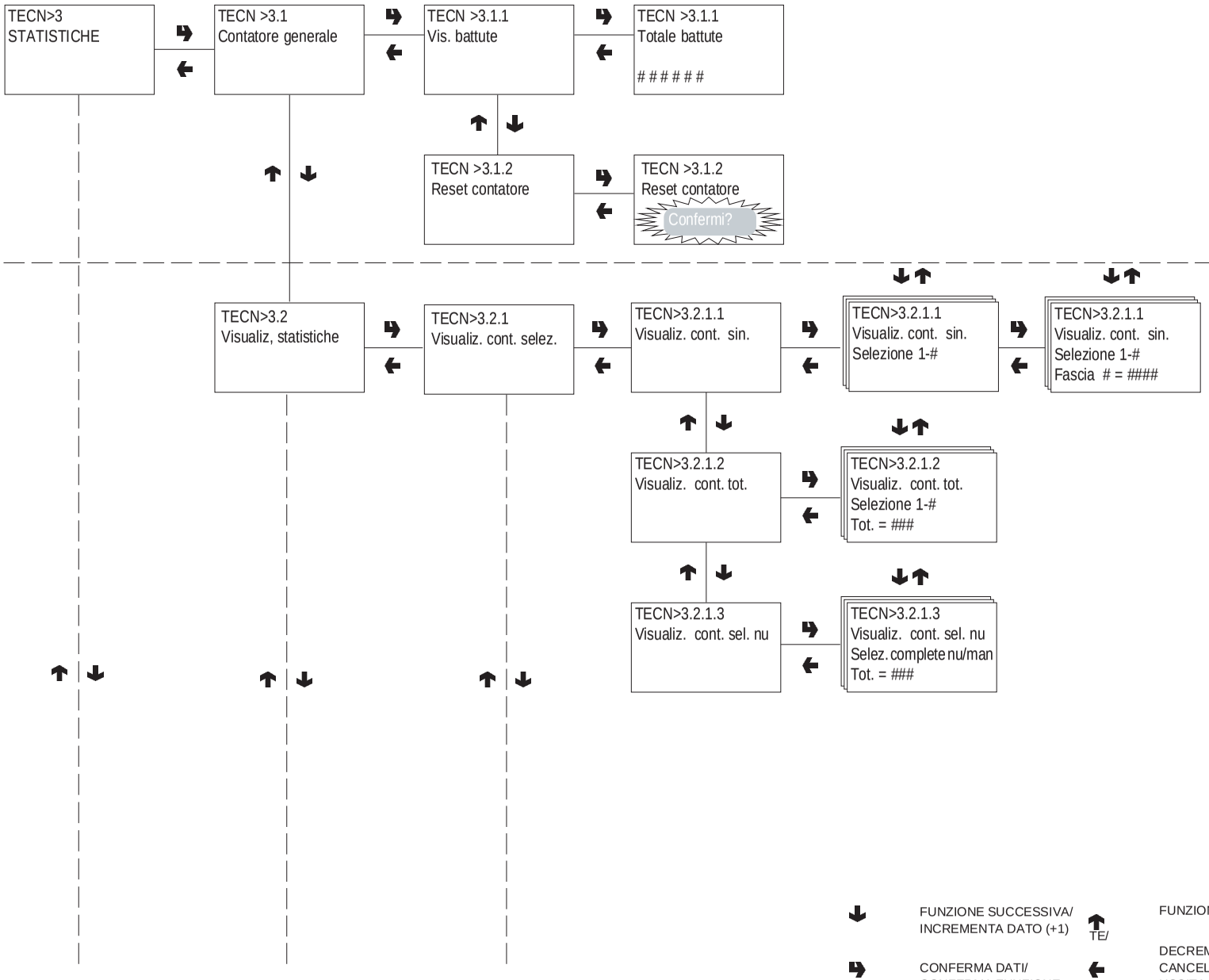
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo



© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo



STATISTICHE TOTALI

Visualizzazione vendite per singola selezione per ogni fascia oraria e totale

Visualizzazione vendite totali per singola selezione

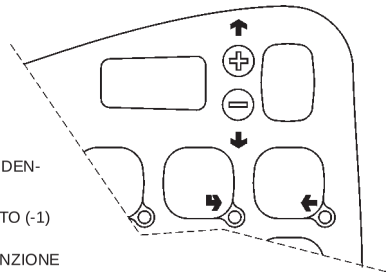
Visualizzazione vendite complete totali in normale utenza ed in manutenzione

FUNZIONE SUCCESSIVA/ INCREMENTA DATO (+1)

FUNZIONE PRECEDEN- TE/ DECREMENTA DATO (-1)

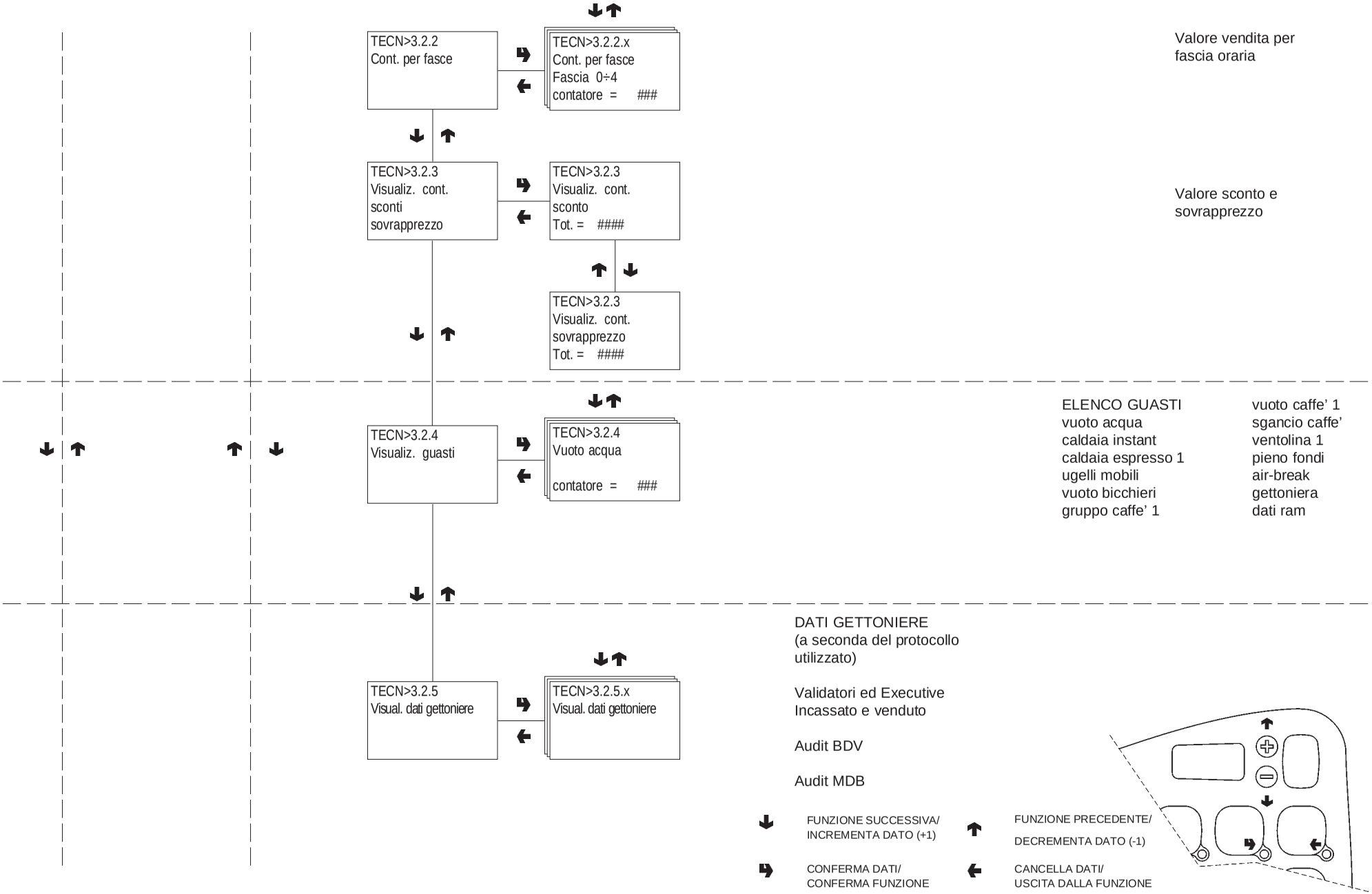
CONFERMA DATI/ CONFERMA FUNZIONE

CANCELLA DATI/ USCITA DALLA FUNZIONE



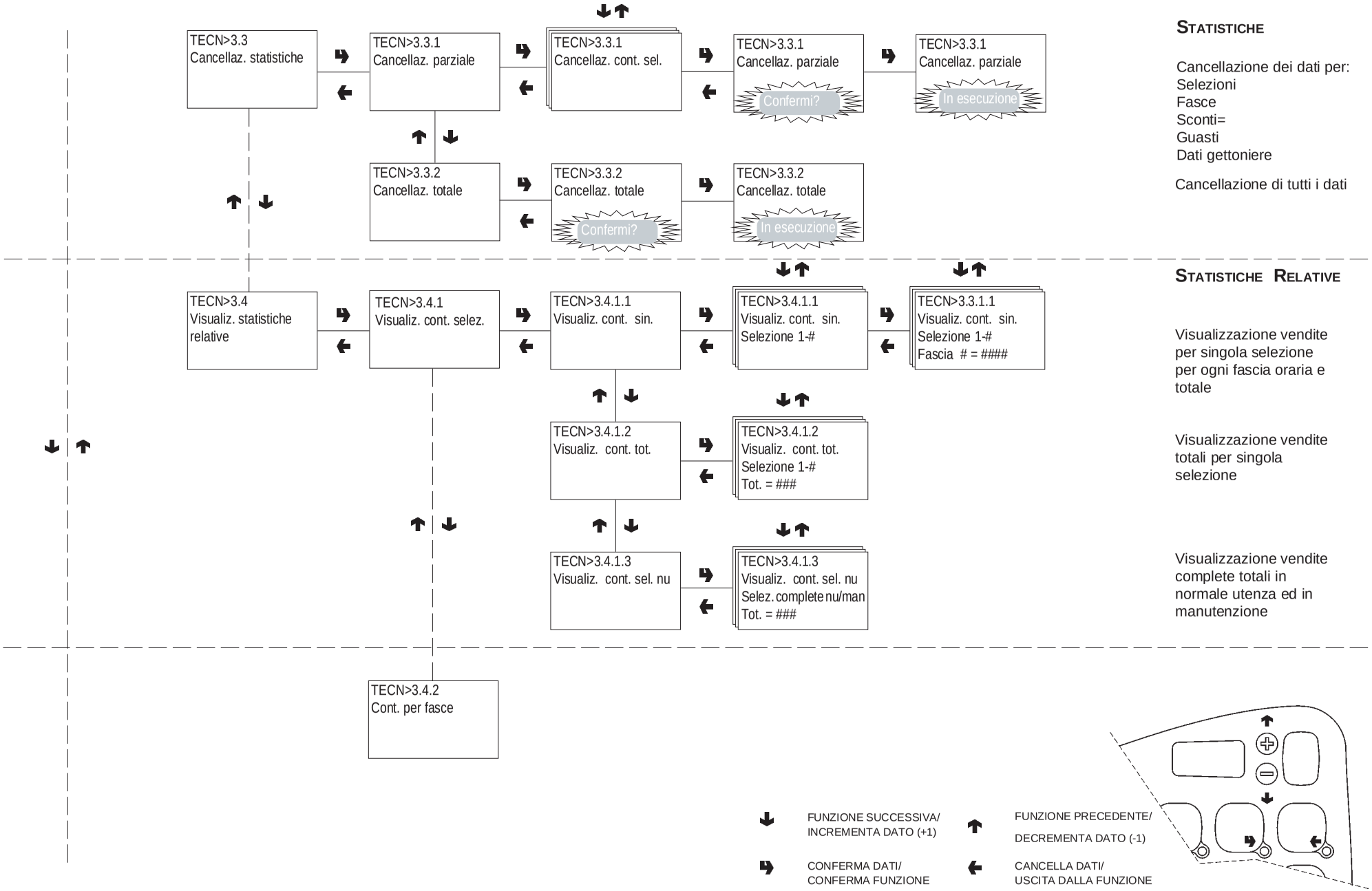
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo



© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo



STATISTICHE

Cancellazione dei dati per:
Selezioni
Fasce
Sconti=
Guasti
Dati gettoniere

Cancellazione di tutti i dati

STATISTICHE RELATIVE

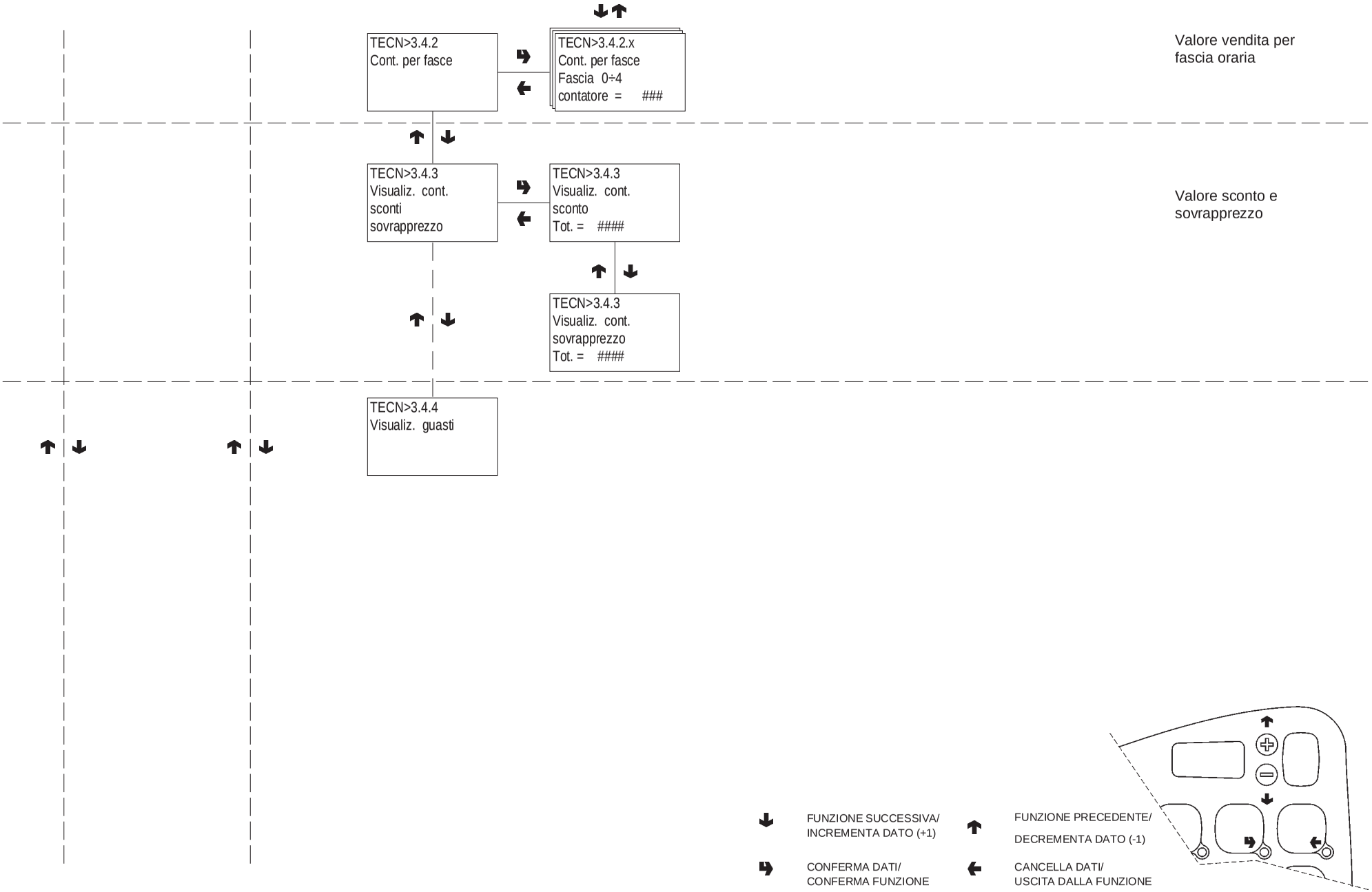
Visualizzazione vendite per singola selezione per ogni fascia oraria e totale

Visualizzazione vendite totali per singola selezione

Visualizzazione vendite complete totali in normale utenza ed in manutenzione

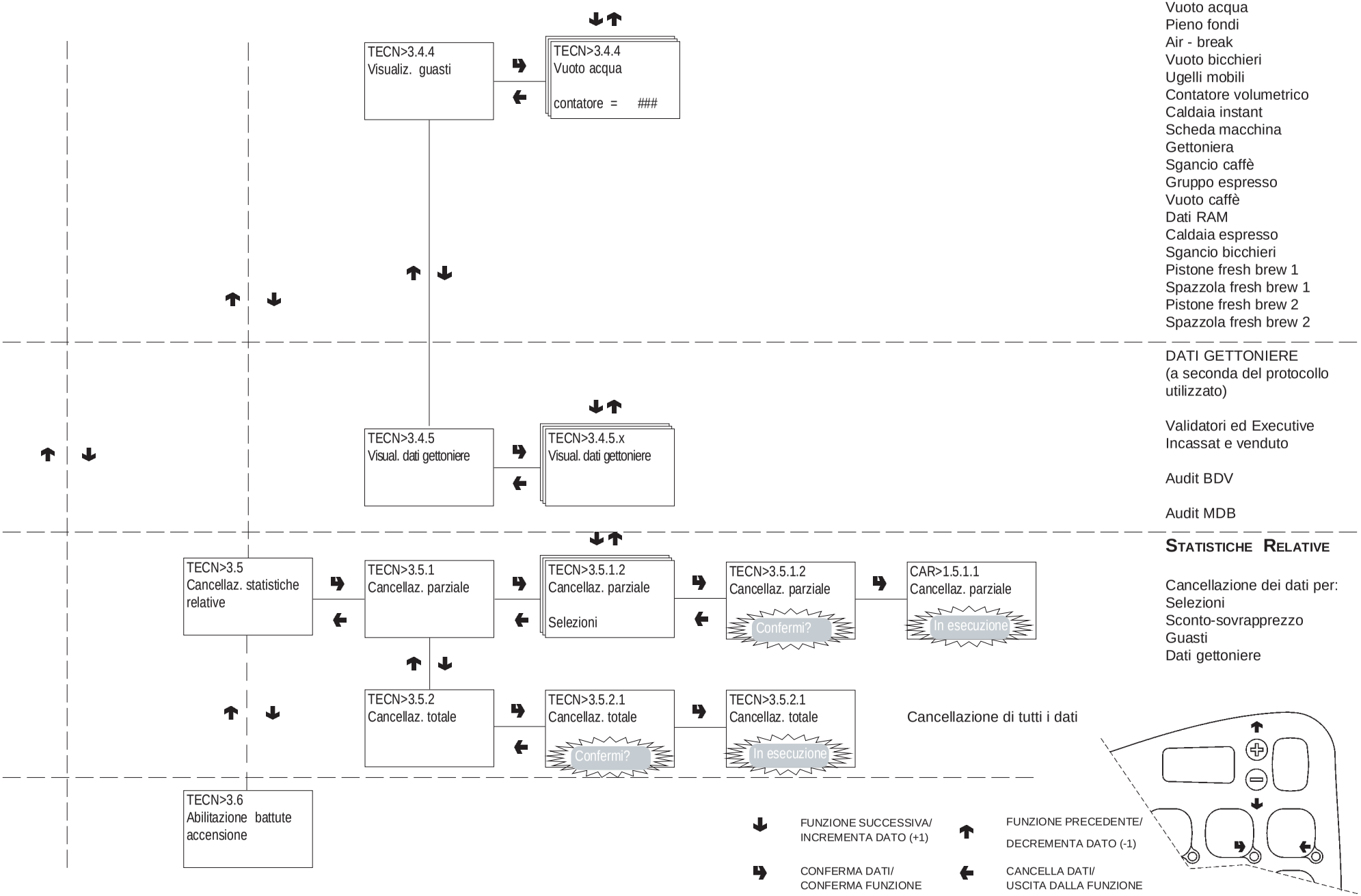
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo



© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo



STATISTICHE RELATIVE
ELENCO GUASTI
Vuoto acqua
Pieno fondi
Air - break
Vuoto bicchieri
Ugelli mobili
Contatore volumetrico
Caldaia instant
Scheda macchina
Gettoniera
Sgancio caffè
Gruppo espresso
Vuoto caffè
Dati RAM
Caldaia espresso
Sgancio bicchieri
Pistone fresh brew 1
Spazzola fresh brew 1
Pistone fresh brew 2
Spazzola fresh brew 2

DATI GETTONIERE
(a seconda del protocollo utilizzato)

Validatori ed Executive
Incassat e venduto

Audit BDV

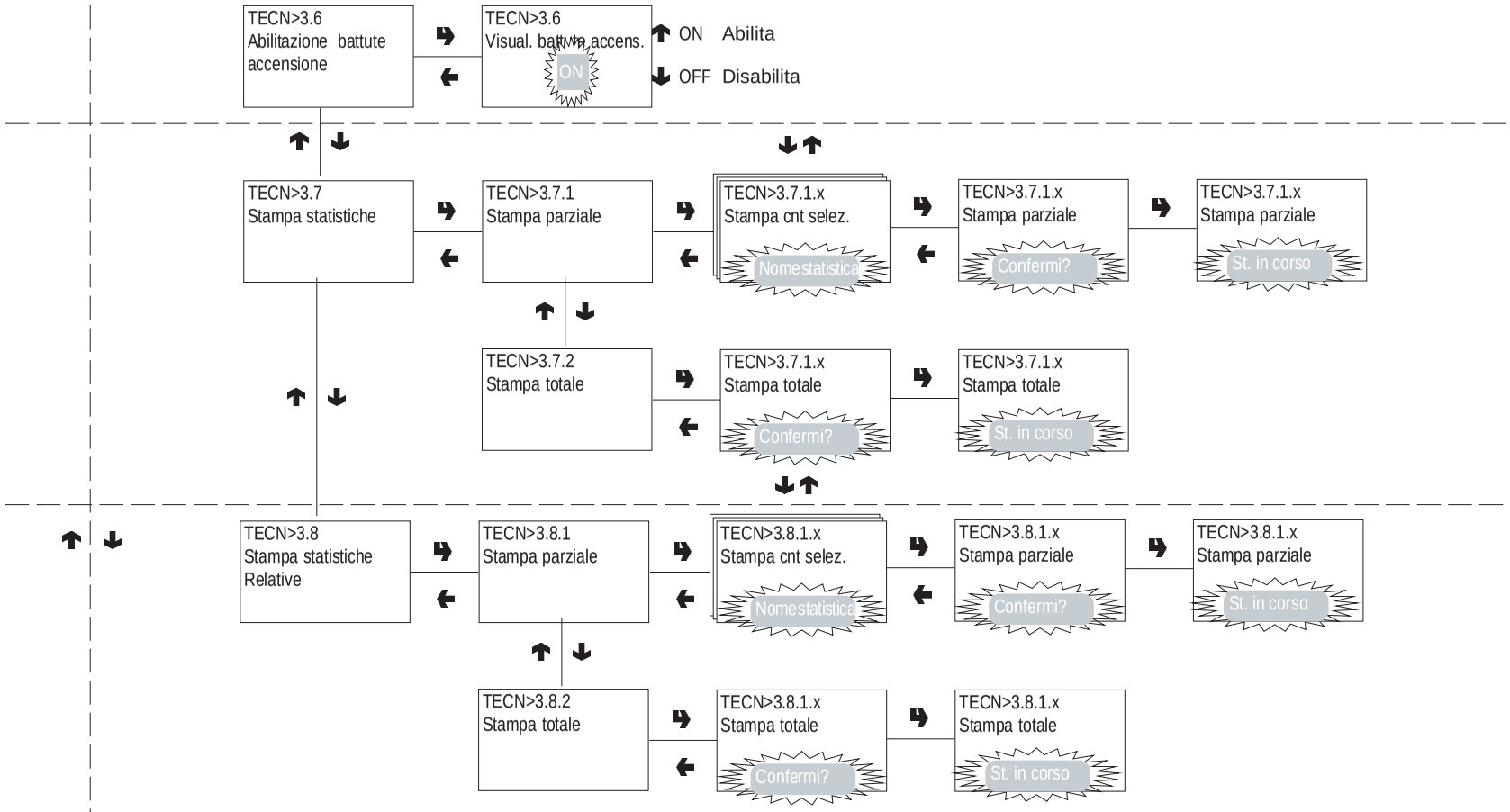
Audit MDB

STATISTICHE RELATIVE

Cancellazione dei dati per:
Selezioni
Sconto-sovrapprezzo
Guasti
Dati gettoniere

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo



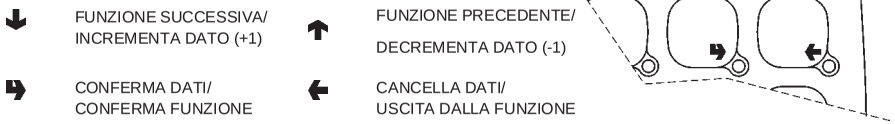
STATISTICHE TOTALI
Con la stampante connessa stampa di tutti i dati come in visualizzazione

Stampa dei dati per:
Selezioni
Fasce
Sconto-sovrapprezzo
Guasti
Dati gettoniere

Intestazione:
Data corrente
Modello macchina
Revisione software
Codice Gestore
Codice D.A.
Data installazione

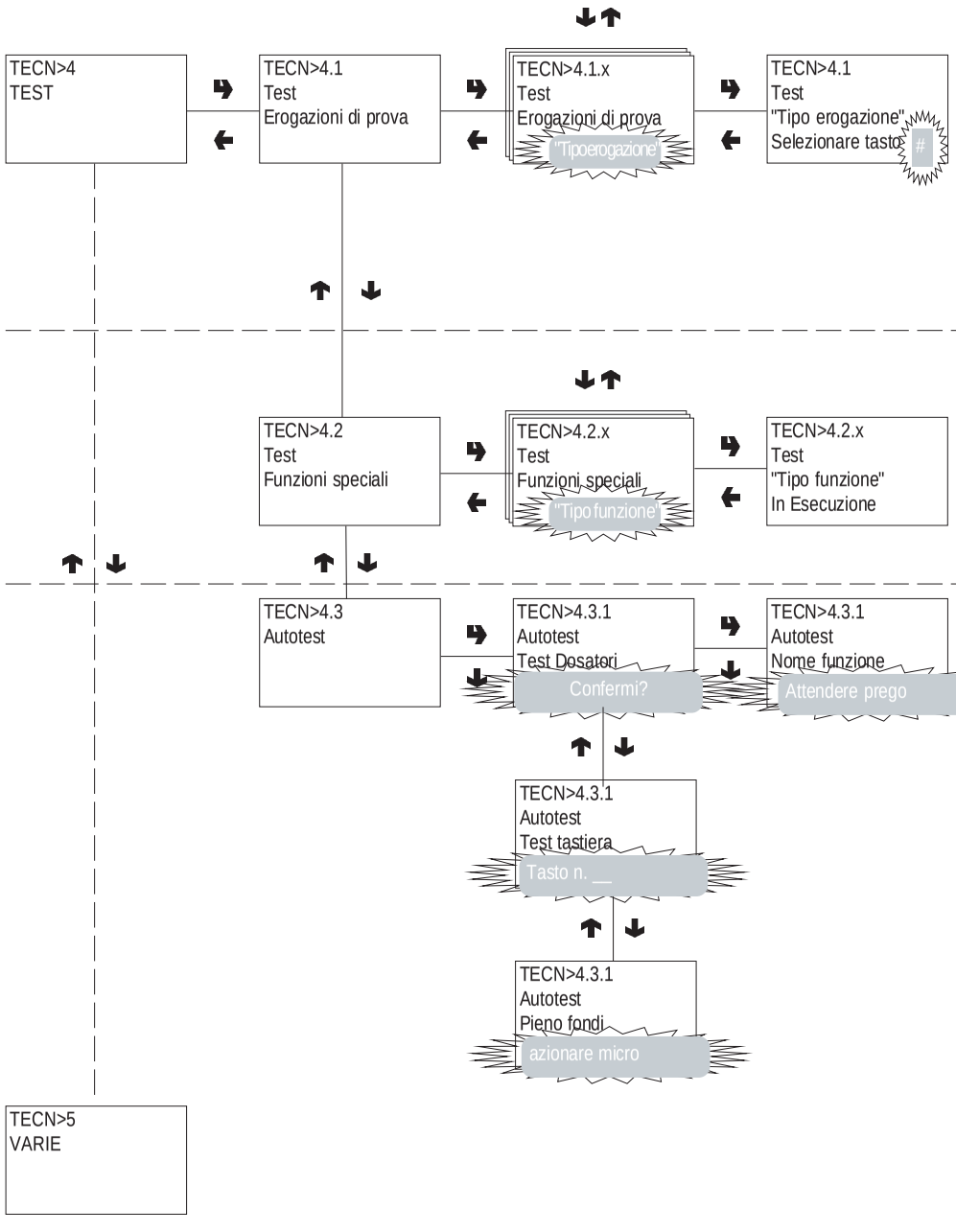
Stampa dei dati per:
Selezioni
Fasce orarie
Sconti
Guasti
Dati gettoniere

STATISTICHE RELATIVE


FUNZIONE SUCCESSIVA/ INCREMENTA DATO (+1)
FUNZIONE PRECEDENTE/ DECREMENTA DATO (-1)
CONFERMA DATI/ CONFERMA FUNZIONE
CANCELLA DATI/ USCITA DALLA FUNZIONE

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo



Premendo un tasto
inizio erogazione

TIPI EROGAZIONE

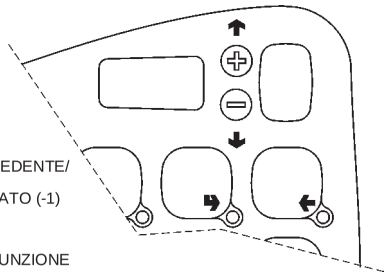
Selezione completa
Solo acqua
Solo polvere
Senza accessori
Solo accessori

FUNZIONI SPECIALI

Rotazione gruppo caffè
Sgancio dose caffè
Svuotamento caldaia
Installazione manuale
Gruppo FB 1
Gruppo FB 2

Attuazione in sequenza di:
.motodosatori
.motofrullatori
.sgancio bicchieri
.sgandcio paletta
.ugelli mobili
.rotazione gruppi
.macinatura e sgancio
.pulsante lavaggio*
.pieno fondi*
.lampade al neon
.lampada vano erogaz.
.tasti pulsantiera*
.temperatura
.buzzer
.gettoniere

*** queste funzioni richiedono l'intervento dell'utente per l'attuazione degli interruttori.**



FUNZIONE SUCCESSIVA/ INCREMENTA DATO (+1)

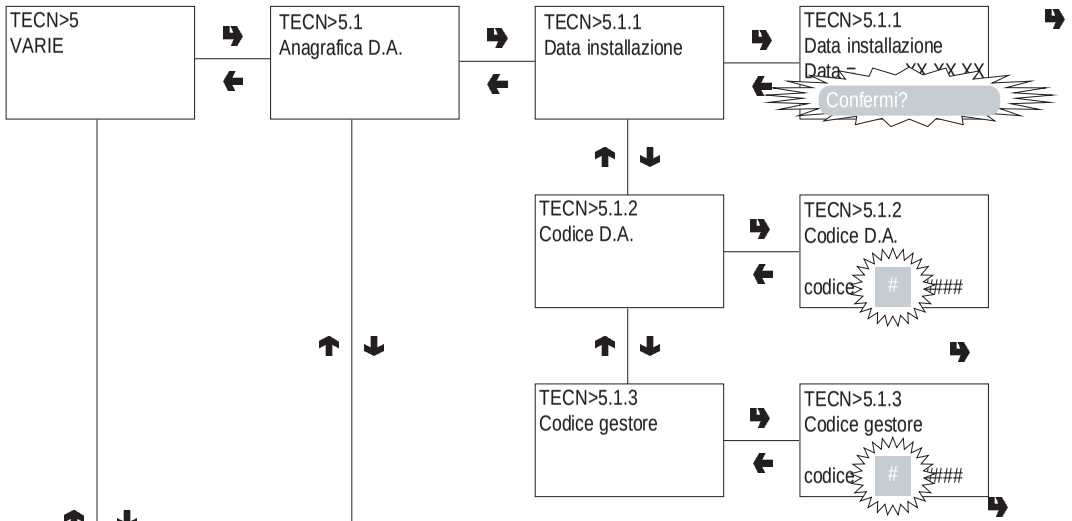
FUNZIONE PRECEDENTE/ DECREMENTA DATO (-1)

CONFERMA DATI/ CONFERMA FUNZIONE

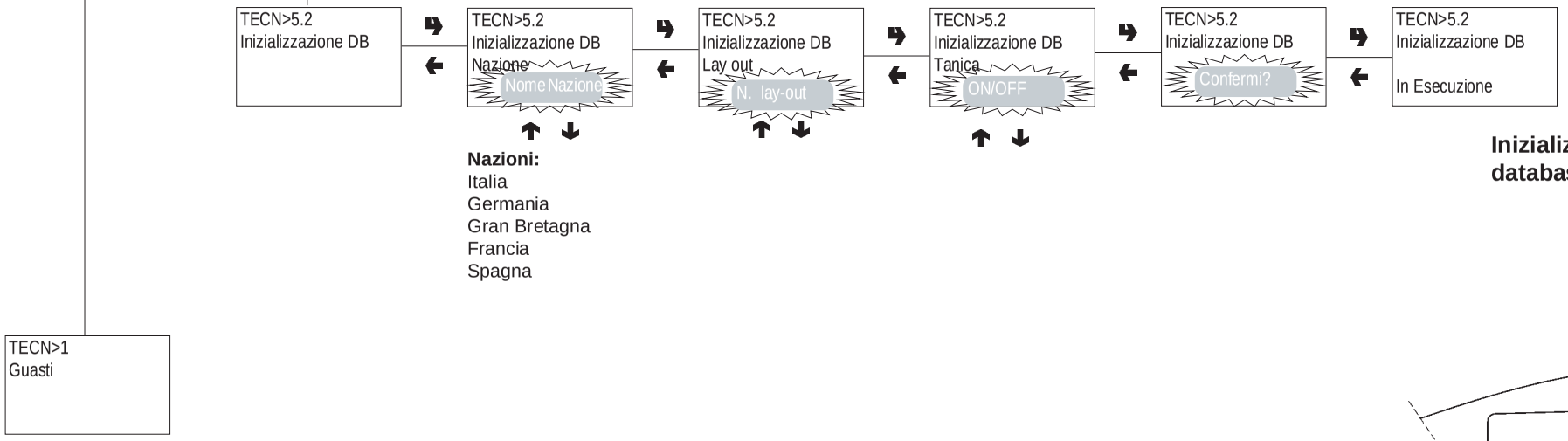
CANCELLA DATI/ USCITA DALLA FUNZIONE

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Menu Tecnico - Riepilogo

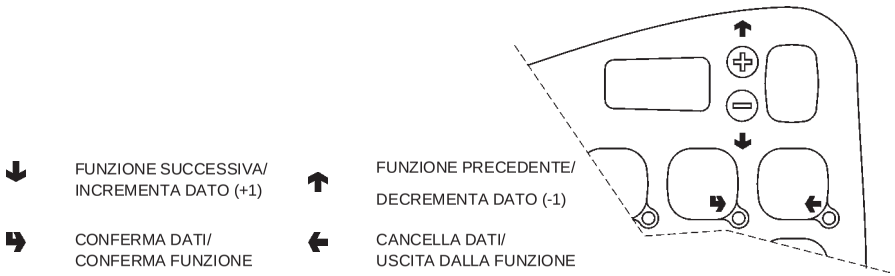


Confermando, la data instyallazione assume il valore della data corrente



Nazioni:
Italia
Germania
Gran Bretagna
Francia
Spagna

Inizializzazione databases

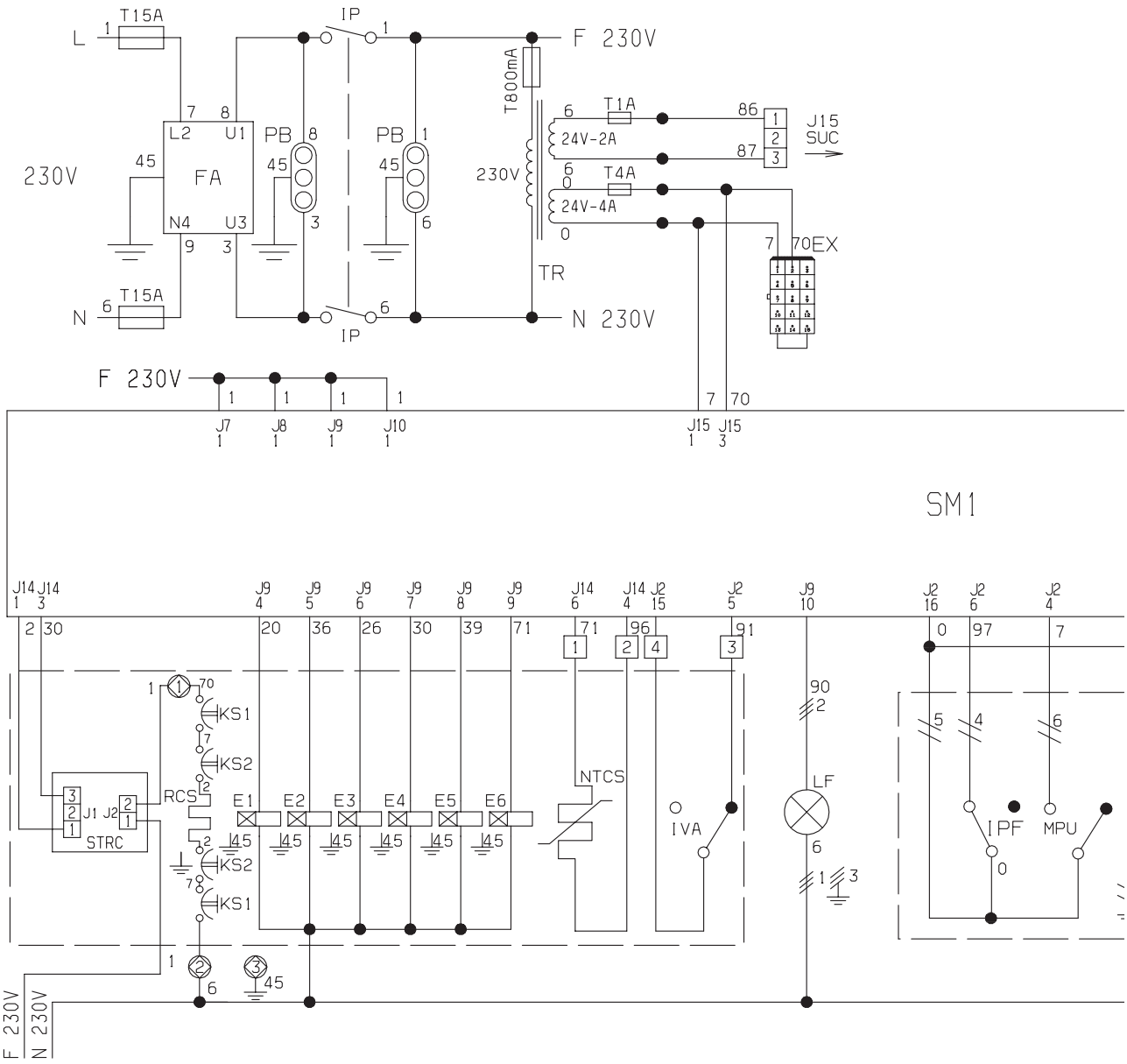


LEGENDA SCHEMA ELETTRICO

SIGLA	DESCRIZIONE
CM1	CAMMA MOTORE GRUPPO CAFFE’
CMF	CAMMA MOTORE FRESH BREW
CMPF	MICRO PISTONE GRUPPO FRESH BREW
CMSB	CAMMA MOTORE SGANCIO BICCHIERI
CV	CONTATORE VOLUMETRICO
E1-...	ELETTROVALVOLA SOLUBILI
EA	ELETTROVALVOLA EROGAZIONE ACQUA
EEA	ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
ESC	ELETTROMAGNETE SGANCIO CAFFE’
EX	CONNETTORI PER GETTONIERA EXECUTI
FA	FILTRO ANTIDISTURBO
FREE	INTERRUTTORE VENDITA LIBERA
ID	INTERRUTTORE DOSE CAFFE’
IMSP	MICRO INTERRUTTORE SGANCIO PALETT
IP	INTERRUTTORE PORTA
IPF	INTERRUTTORE PIENO FONDI
ISA	INTERRUTTORE SPORTELLO APERTO
IVA	INTERRUTTORE VUOTO ACQUA
IVB	INTERRUTTORE VUOTO BICCHIERI
JUG	INTERRUTTORE “JUG FACILITIES”
KC1-..	KLIXON CALDAIA CAFFE’
KS1-..	KLIXON DI SICUREZZA
LCD	DISPLAY A CRISTALLI LIQUIDI
LF	LAMPADA
M	MOTORE GRUPPO CAFFE’
MAC	MACININO
MAS	MOTORE APERTURA SPORTELLO
MD1-..	MOTODOSATORI SOLUBILI
MDB	CONNETTORE PER GETTONIERA MDB
MDFB	MOTODOSATORE FRESH BREW
MDZ	MOTODOSATORE ZUCCHERO

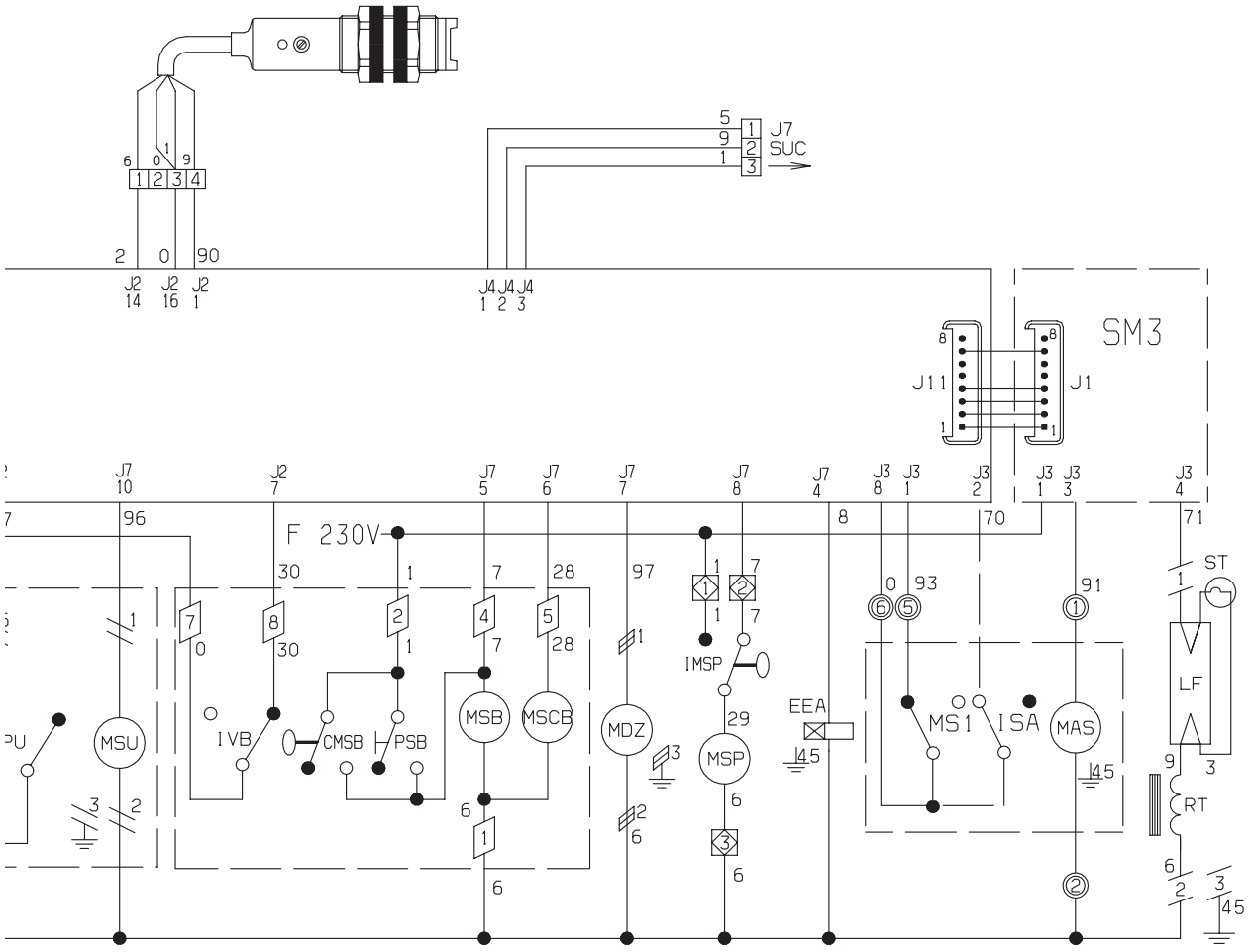
SIGLA	DESCRIZIONE
MF1-..	MOTOFRULLATORI SOLUBILI
MFB	MOTORE FRESH-BREW
MPF	MOTORE PISTONE FRESH BREW
MPU	MICRO POSIZIONAMENTO UGELLI
MS1	MICRO MOTORE SPORTELLO
MSB	MOTORE SGANCIO BICCHIERI
MSCB	MOTORE SCAMBIO COLONNA BICCHIERI
MSP	MOTORE SGANCIO PALETTE
MSU	MOTORE SPOSTAMENTO UGELLI
NTC	SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA
NTCS	SONDA TEMPERATURA CALDAIA SOLUBILI
PB	PRESA DI TENSIONE
PIP	PULSANTE INGRESSO PROGRAMMAZIONE
PL	PULSANTE LAVAGGIO
PM	POMPA
PSB	PULSANTE SGANCIO BICCHIERE
RCC	RESISTENZA CALDAIA CAFFE’
RCS	RESISTENZA CALDAIA SOLUBILI
RG	RESISTENZA RISCALDAMENTO GRUPPO
RS232	PRESA SERIALE
RT	REATTORE
SM1	SCHEDA CONTROLLO
SP	SCHEDA PULSANTI
ST	STARTER
STRC	SCHEDA TRIAC RISCALDAMENTO CALDAIA
SUC	SCHEDA UNITA’ CENTRALE
TR	TRASFORMATORE
TX....	FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE)
TZ	SENSORE TAZZA
VENT	VENTILATORE

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

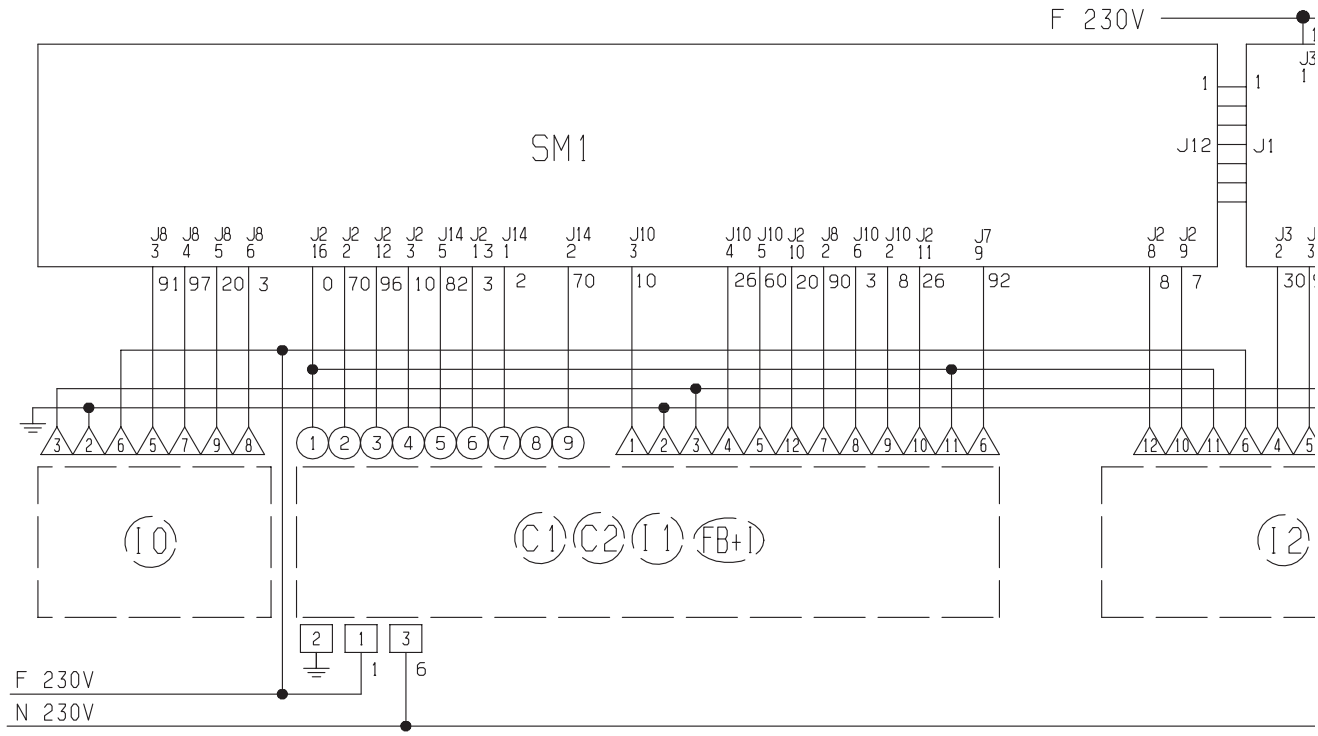


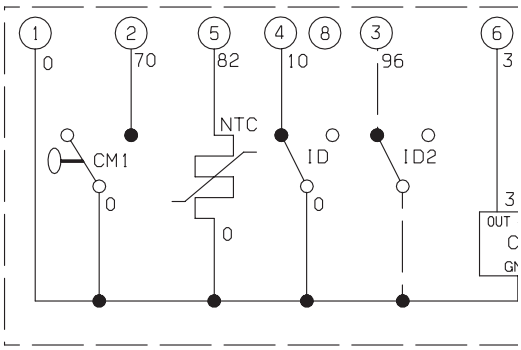
0	NERO
1	MARRONE
2	ROSSO
3	ARANCIO
4	GIALLO
5	VERDE
6	BLU
6	AZZURRO
7	ROSA
7	VIOLA
8	GRIGIO
9	BIANCO
0	BLACK
1	BROWN
2	RED
3	ORANGE
4	YELLOW
5	GREEN
6	BLUE
6	LIGHT BLUE
7	PINK
7	VIOLET
8	GREY
9	WHITE
0	NOIR
1	MARRON
2	ROUGE
3	ORANGE
4	JAUNE
5	VERT
6	BLEU
6	BLEU CIEL
7	ROSE
7	ROSE
8	GRIS
9	BLANC
0	SCHWARZ
1	BRAUN
2	ROT
3	ORANGE
4	GELB
5	GRUEN
6	BLAU
6	HELLBLAU
7	ROSA
7	LILLA
8	GRAU
9	WEISS
0	NEGRO
1	MARRON
2	ROJO
3	NARANJA
4	AMARILLO
5	VERDE
6	OSCURO
6	AZUL CLARO
7	ROSA
8	GRIS
9	BLANCO

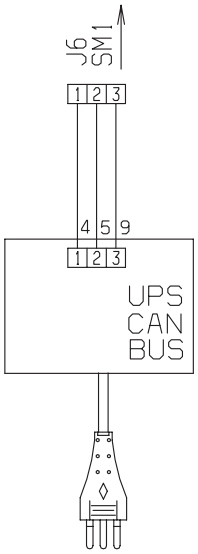
NECTA VENDING SOLUTIONS SpA
SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

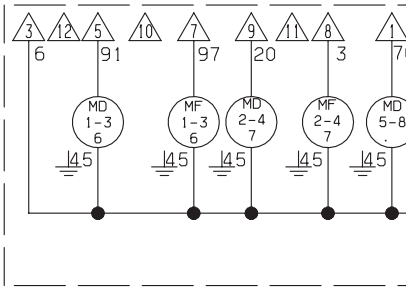


NECTA VENDING SOLUTIONS SpA A company of N&W GLOBAL VENDING GROUP (8 GRIS 9 BLANCO)	MODELLO: Oblò	GRUPPO: SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE ALIMENTAZIONE	DATA: 23-07-01	FOGLIO: 1/1	DISEGNATO: BONACINA	CONTROLLATO: MONGUZZI
			LEGENDA: .	CODICE: 608537600		



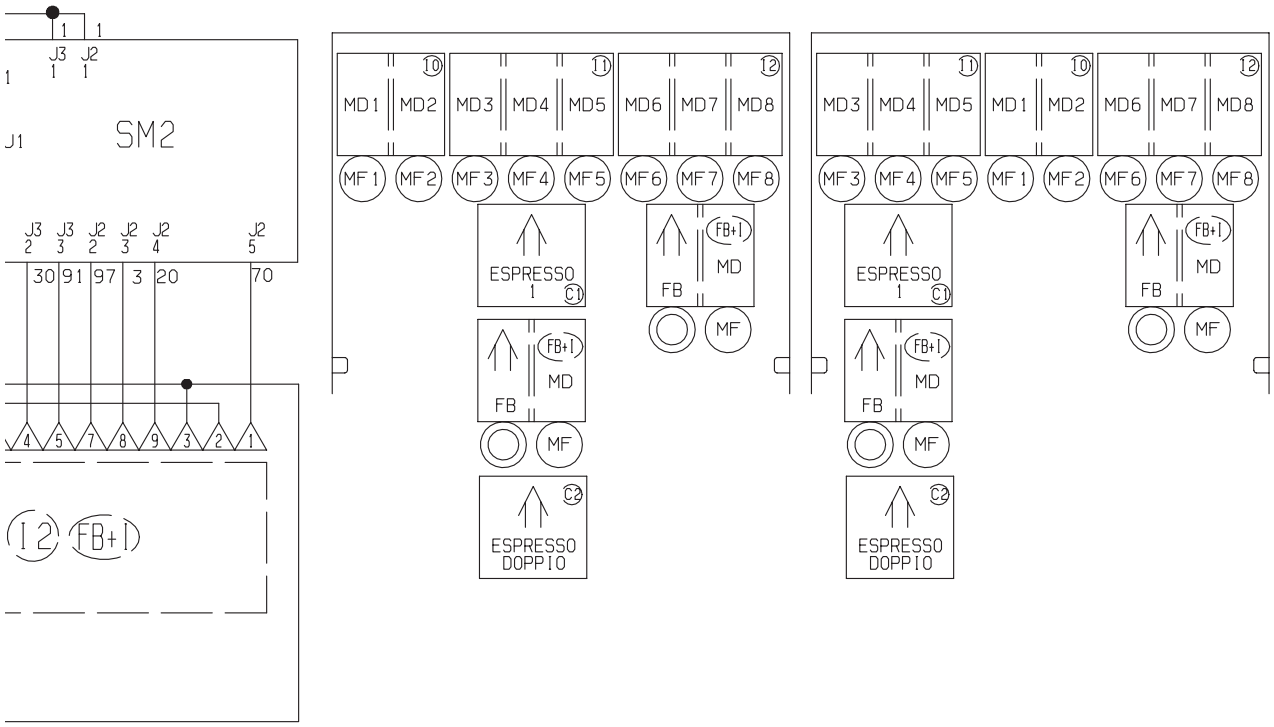


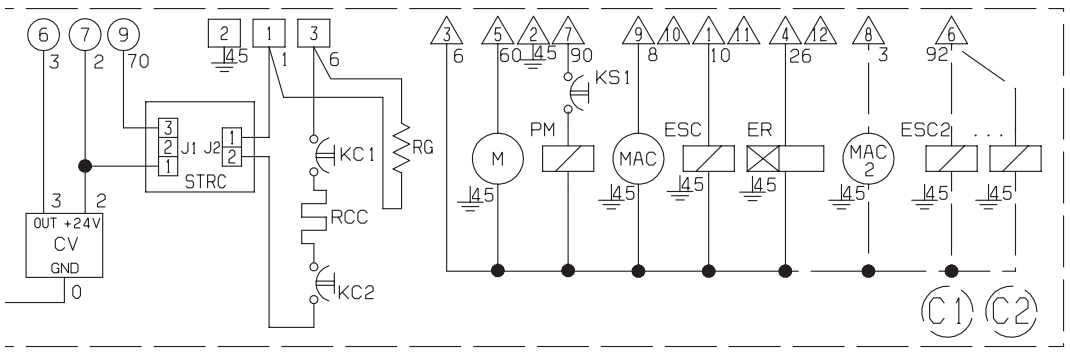


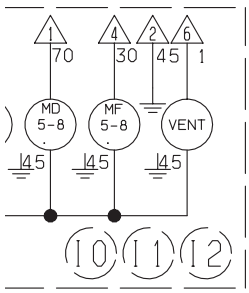


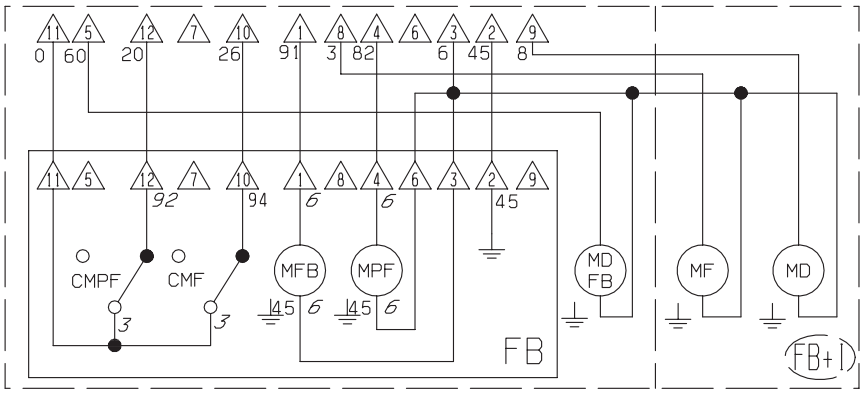
NECTA VENDING SOLUTIONS S.P.A.
SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

| | | |

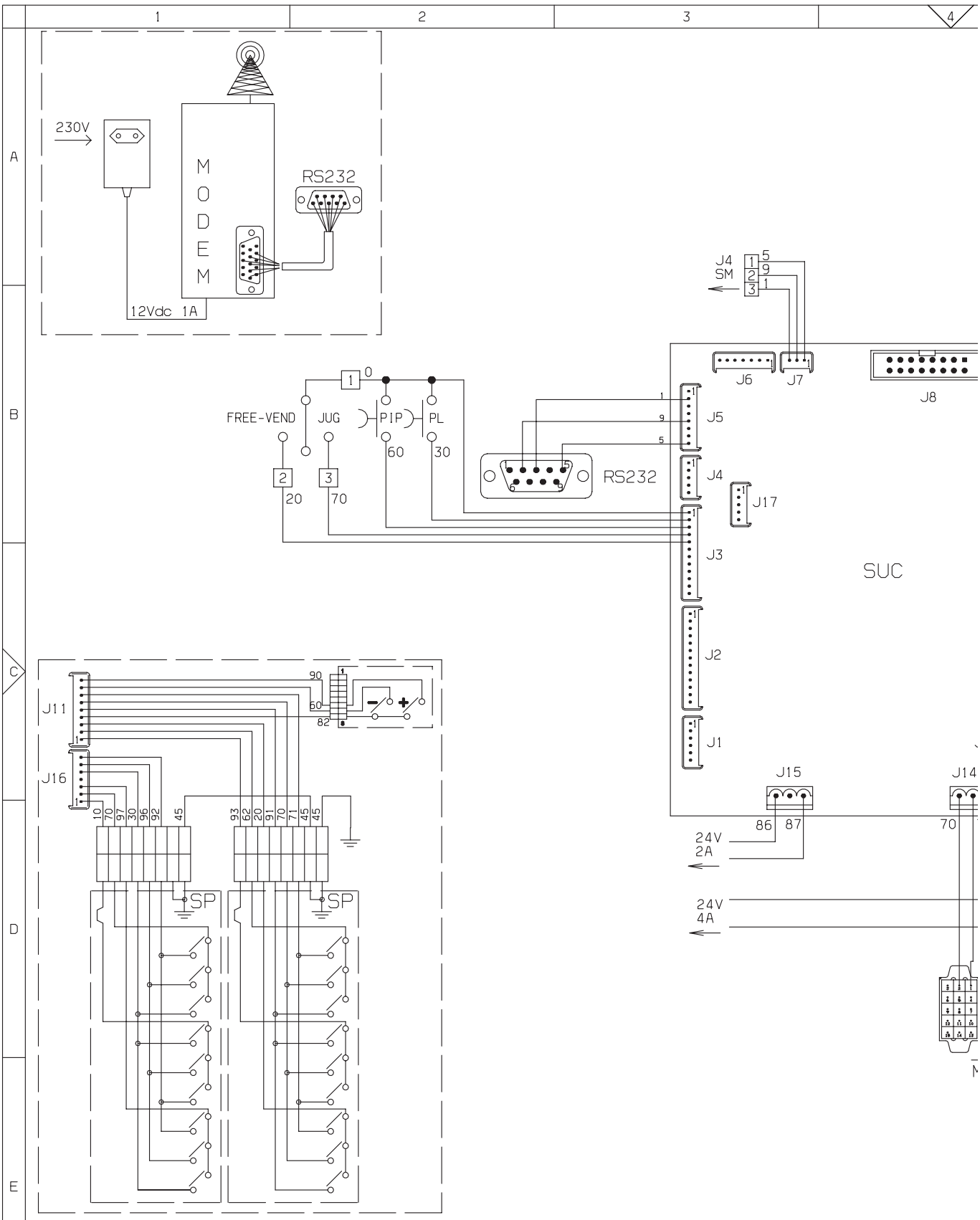






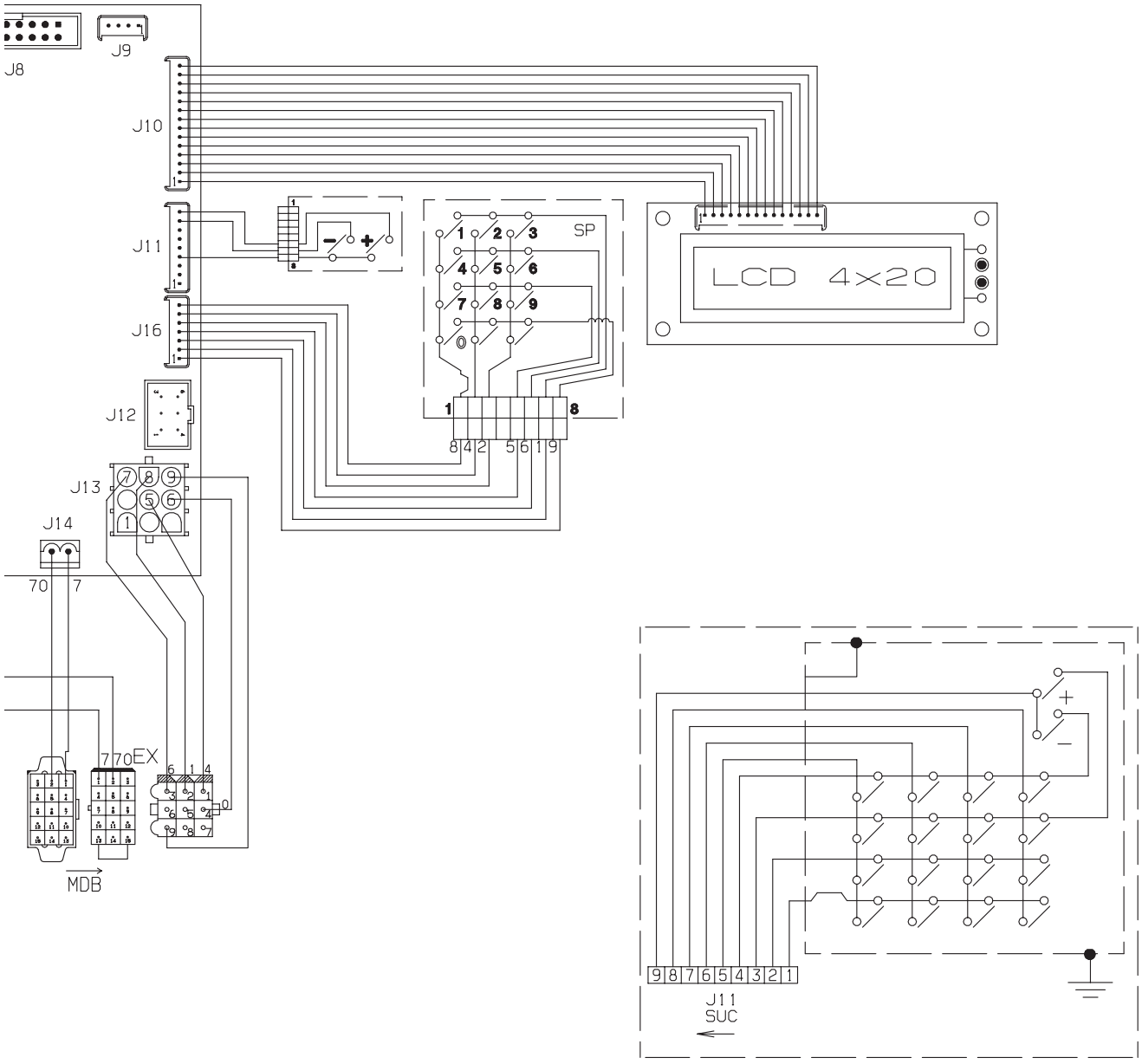


NECTA VENDING SOLUTIONS SpA A company of N&W GLOBAL VENDING GROUP	MODELLO: Oblò	GRUPPO: SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE MACCHINA	DATA: 23-07-01	FOGLIO: 1/1	DISEGNATO: BONACINA	CONTROLLATO: MONGUZZI
			LEGENDA: .	CODICE: 608537700		



NECTA VENDING SOLUTIONS S.P.A.
SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

| | | |



NECTA VENDING SOLUTIONS SpA A company of N&W GLOBAL VENDING GROUP	MODELLO: Oblò	GRUPPO: SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE PORTA	DATA: 24-07-01	FOGLIO: 1/1	DISEGNATO: BONACINA	CONTROLLATO: MONGUZZI
8 GRIS 9 BLANCO			LEGENDA: .	CODICE: 608537800		

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Il Costruttore si riserva il diritto di modificare, senza preavviso, le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione; declina inoltre ogni responsabilità per le eventuali inesattezze imputabili ad errori di stampa e/o trascrizione contenute nella stessa.
Le istruzioni, i disegni, le tabelle e le informazioni in genere contenute nel presente fascicolo sono di natura riservata e non possono essere riprodotte ne completamente ne parzialmente od essere comunicate a terzi senza l'autorizzazione scritta del Costruttore che ne ha la proprietà esclusiva.

EDITION 02 11 CODE: H 208I 00

NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
A company of
N&W GLOBAL VENDING GROUP

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Web: www.nwglobalvending.com

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
Trib. Bergamo Reg. Imp. n. 2534
R.E.A. Bergamo n. 319295